

reesa®

Digital air fryer

**TSA8046
TSA8046W**

Návod k obsluze

CS

Bedienungsanleitung

DE

Owner's manual

EN

Manuel d'utilisation

FR

Εγχειρίδιο χρήσης

GR

Használati utasítás

HU

Gebruiksaanwijzing

NL

Instrukcja obsługi

PL

Manual de utilizare

RO

Návod na použitie

SK

Děkujeme, že jste si koupili zařízení TEESA. Před použitím si pečlivě přečtěte uživatelskou příručku a uložte ji pro pozdější použití. Výrobce neodpovídá za nesprávné používání a provoz tohoto zařízení.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při manipulaci s elektrickým zařízením je třeba dodržovat základní bezpečnostní opatření, aby nedošlo k poškození zařízení nebo zranění, včetně níže uvedených:

1. Před použitím si pozorně přečtěte návod k použití, i když jste podobné zařízení již dříve používali. Návod uschovejte pro pozdější použití.
2. Před připojením zařízení zkontrolujte, zda je napětí zásuvky a zařízení kompatibilní.
3. Zařízení nelze napájet pomocí prodlužovacích kabelů, rozdělovačů, časových spínačů atd. Mělo by být připojeno přímo do síťové zásuvky.
4. Zařízení je určeno pouze pro domácí použití.
5. Zařízení čistěte a skladujte podle pokynů uvedených v části "Čištění a skladování".
6. Zařízení vždy vypínejte a odpojte od napájení:
 - když zařízení nefunguje správně,
 - pokud zvuky při provozu zařízení nejsou standardní nebo svědčí o anomálii,
 - před demontáží,
 - před čištěním,
 - pokud není používáno.
7. Při odpojování zařízení od zdroje napájení uchopte a táhněte za zástrčku, nikoliv za kabel / šňůru
8. Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, jakož i osoby, které nemají žádné zkušenosti a nejsou s tímto zařízením obeznámeny, pokud je zajištěn dohled nebo poučení o používání zařízení bezpečným způsobem a rizika s tím související pochopily. Děti by měly být poučeny, aby s přístrojem nezacházely jako s hračkou. Čištění a údržbu zařízení by neměly provádět děti bez dozoru.
9. Zařízení uchovávejte mimo dosah dětí.
10. Neodpojitelný napájecí kabel může být vyměněn výrobcem, pracovníkem servisu nebo kvalifikovanou osobou. 26 Návod k použití CZ
11. Zařízení a napájecí kabel by měly být chráněny před teplem, vodou, vlhkostí, ostrými hranami a dalšími faktory, které by mohly zařízení nebo kabel poškodit.
12. Buďte obzvláště opatrní, aby se napájecí kabel nedotýkal horkých / ostrých hran.
13. Nepoužívejte zařízení k jiným účelům než ty, které jsou popsány v následujících pokynech.
14. Neponořujte zařízení do vody ani jej nepoužívejte mokřými rukama.
15. Nenechávejte zařízení během provozu bez dozoru.
16. Pokud je napájecí kabel poškozen nebo zařízení nefunguje správně, nelze je používat.
17. Zařízení nesmíte opravovat sami. Zařízení neobsahuje žádné součásti, které by uživatel mohl sám opravit. Demontáž zařízení je zakázána.
18. Nepoužívejte neoriginální příslušenství.

DŮLEŽITÉ

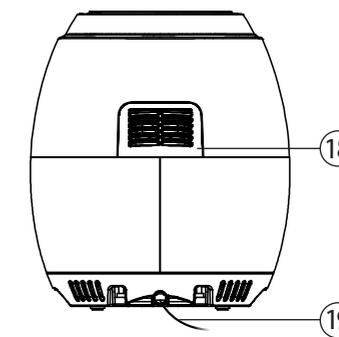
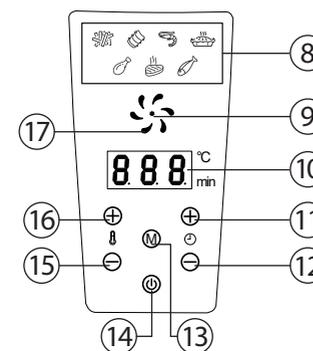
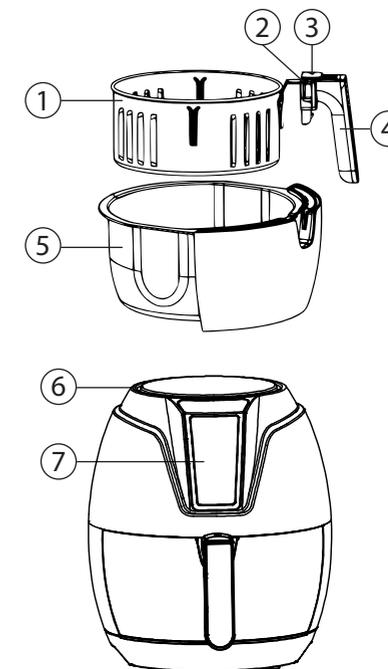
1. Mísu nenaplňujte olejem, mohlo by dojít k požáru.
2. Nedotýkejte se částí, které se zahřívají. Riziko popálení. K přemístění horké mísy použijte rukojeť.
3. Nezakrývejte vstupy a výstupy vzduchu.
4. Umístěte zařízení na stabilní a rovný povrch ve vzdálenosti nejméně 30 cm od stěn, nábytku nebo jiných spotřebičů.
5. Na zařízení nepokládejte žádné předměty. To má vliv na proudění vzduchu uvnitř zařízení.
6. Během přípravování jídla, košík vždy musí být umístěn v míse. Nepoužívejte samotnou mísu.
7. Při pečení koláčů nepřekračujte polovinu kapacity košíku. Těsto by se během kynutí mohlo dotknout topného tělesa.
8. Množství surovin v košíku nesmí překročit linii MAX.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Vyjměte zařízení z obalu.
2. Odstraňte ze zařízení všechny nálepky a štítky.
3. Vysuňte mísu ze stroje a stiskněte tlačítko pro odjištění košíku a košík vyjměte.
4. Důkladně umyjte košík a mísu teplou vodou, hladkou houbou a jemným čisticím prostředkem.
5. Kryt zařízení otřete mírně navlhčeným hadříkem.
6. Po vysušení mísy a košíku je vložte do zařízení. Zapněte zařízení a nastavte maximální teplotu na 15 minut, abyste se zbavili výrobních usazenin a ohřáli nové prvky. Během tohoto procesu může zařízení vydávat specifický zápach. Jedná se o normální reakci a neměla by opakovat.

POPIS PRODUKTU

1. Košík
2. Tlačítko pro uvolnění košíku
3. Kryt pro tlačítko uvolňování košíku
4. Rukojeť
5. Mísa
6. Přívod vzduchu
7. Ovládací panel
8. Symboly programů
9. Symbol zahřívání
10. Displej
11. Tlačítko prodloužení doby
12. Tlačítko zkrácení doby
13. Tlačítko pro výběr režimu
14. Tlačítko ON/OFF
15. Tlačítko pro snížení teploty
16. Tlačítko pro zvýšení teploty
17. Symbol cirkulace vzduchu
18. Výstup vzduchu
19. Napájecí kabel



OBSLUHA

1. Připojte zařízení do síťové zásuvky.
2. Tahem za rukojeť vysuňte mísu a vložte potraviny do košíku. Zasuňte mísu do zařízení, dokud nebude zajištěna.
3. Stiskněte tlačítko ON/ OFF.
4. Vyberte nastavení vaření
 - Chcete-li zadat vlastní nastavení, nastavte požadovanou teplotu pomocí tlačítek pro zvýšení a snížení teploty. Pak použijte tlačítka pro zvýšení a snížení doby pečení.
 - Pokud chcete vybrat přednastavený program vaření, stiskněte tlačítko pro výběr režimu, dokud není vybraná ikona podsvícená. Doba a teplotu programu lze upravit pomocí tlačítek času a teploty. Dostupné programy vaření:
 - Hranolky: 180°C, 15 min
 - Žebírka: 180°C, 15 min
 - Mořské plody: 160°C, 20 min
 - Koláče: 160°C, 30 min
 - Kuře: 200°C, 20 min
 - Maso: 180°C, 25 min
 - Ryby: 180°C, 20 min
5. Po výběru nastavení spusťte vaření stisknutím tlačítka ON/OFF.
6. Dokončení vaření bude signalizováno akustickým signálem. Zvuk se bude opakovat, dokud mísu nevyjmete.
7. Vyjměte mísu a umístěte ji na tepelně odolný povrch.
8. Odkryjte tlačítko pro uvolnění košíku a stisknutím tlačítka vyjměte košík z mísy.
9. Hotové jídlo přeneste na talíř.

Tip: Pro dosažení nejlepších výsledků během pečení mísu vyjměte a jídlo promíchejte. Po vyjmutí mísy se zařízení zastaví a po vložení mísy se zase spustí.

Upozornění: K vyjmutí horkého jídla z košíku použijte například špachtli.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

1. Zařízení čistěte po každém použití.
2. Před čištěním odpojte zařízení ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
3. Košík a mísu myjte v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem. Košík a mísu lze mýt v myčce.
4. Kryt zařízení čistěte měkkým, mírně vlhkým hadříkem bez použití žíravých látek. Neponořujte zařízení do vody ani je nemyjte v myčce.
5. Pokud nebudete zařízení delší dobu používat, uchovávejte je na suchém a chladném místě.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|------------------------------------|--|--|
| Zařízení nefunguje | Nebyl připojen napájecí kabel | Ujistěte se, že je zástrčka správně připojena |
| | Nebyl nastaven program pečení | Vyberte program pečení a stiskněte tlačítko ON/OFF |
| | Po výběru programu pečení nebylo stisknuto tlačítko ON/OFF | Stiskněte tlačítko ON/OFF |
| Po dokončení vaření je maso syrové | V košíku je příliš mnoho jídla | Velké množství jídla vařte samostatně |
| | Příliš nízká teplota pečení | Nastavte vyšší teplotu a pečte ještě jednou |
| | Příliš krátká doba vaření | Nastavte delší dobu a pečte ještě jednou |
| Jídlo nebylo uvařené rovnoměrně | Některá jídla je třeba během pečení míchat | Během pečení mísu vyjměte a obsah protřepejte nebo promíchejte |
| Jídlo není křupavé | Je třeba péct s olejem | Jídlo polijte malým množstvím tuku |
| Mísu nejde vložit do zařízení | Mísa je přeplněná | Obsah mísy nesmí překročit úroveň MAX |
| | Košík byl nesprávně vložen do mísy | Zasuňte košík do mísy |
| Z mísy vychází kouř | Pečení tučných potravin | Jedná se o normální jev. |
| | Ve spotřebiči je tuk z předchozího použití | Vyčistěte mísu a košík |

NÁVRHY NA POTRAVINY

| Teplota (° C) | Typ | Čas (minuty) |
|---------------|---------------------------|--|
| 200 | Tenké mražené hranolky | 10-15 |
| | Kuřecí stehna | Vařte 8-10 minut, poté snižte teplotu na 160 na 10 minut |
| | Karbanátky | 6-10 |
| | Slanina | 10 |
| | Mražené krevety | 8-10 |
| | Cibulové kroužky | 12-15 |
| | Jarní závitky | 10-15 |
| | Pirožky | 7-10 |
| | Čerstvé batatové hranolky | 10 |
| | Hovězí steak | 8-10 |
| | Vepřová kotleta | 20-25 |
| 195 | Tlusté mražené hranolky | 12-20 |
| | Kuřecí křídélka | 15-20 |
| 190 | Filet mignon | Pečte 10 minut, otočte a pečte dalších 5 minut |
| | Mražené kuřecí nugetky | 10 |
| | Růžičková kapusta | 20 |
| | Zeleninová směs | 15-20 |
| 180 | Hamburger | 6-10 |
| | Mražené batatové hranolky | 10-12 |
| | Kuřecí prsa | 15-20 |
| 175 | Mražené rybí prsty | 10 |
| | Prsty Mozzarella | 10 |
| | Celé kuře | 30 na obou stranách |
| 150 | Filet z lososa | 10-15 |

SPECIFIKACE

Hlavní vlastnosti

- Funkce vaření, smažení a pečení
- Rychlý ohřev cirkulací vzduchu
- Rovnoměrné rozložení tepla
- 7 programů vaření: hranolky, žebírka, mořské plody, koláče, kuřecí stehna, maso, ryby
- Regulace teploty
- Nastavení času
- Mísa vyrobená z nerezové oceli s nepřilnavým povrchem
- Dotykový panel
- LCD displej
- Nezahřívací rukojeť
- Protiskluzové podložky
- Mísu lze mýt v myčce
- Ochrana proti přehřátí

Technické údaje

- Objem mísy: 3,2 l
- Příkon: 1400 W
- Napájení: 230 V; 50 Hz
- Barva: černá
- Délka kabelu: 1 m
- Hmotnost: 4,7 kg
- Rozměry 290x340x340 mm



Čeština
Správná likvidace výrobku
(opotřebované elektrické a elektronické vybavení)



Označení umístěné na výrobku anebo v textech, které se ho týkají, poukazuje na skutečnost, že po vypršení doby používání je zakázáno likvidovat tento výrobek společně s ostatním domovním odpadem. Pro to, abyste se vyhnuli škodlivému vlivu na přírodní prostředí a lidské zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadů, oddělte tento výrobek od odpadů jiného typu a zodpovědně ho recyklujte za účelem propagace opětovného využití hmotných zdrojů coby stálé praxe. Pro více informací ohledně místa a způsobu recyklace tohoto výrobku, která bude bezpečná pro životní prostředí, domácí uživatelé mohou kontaktovat maloobchodní prodejnu, v níž výrobek zakoupili, nebo orgán místní samosprávy. Firemní uživatelé mohou kontaktovat dodavatele a zkontrolovat podmínky kupní smlouvy. Neodstraňujte výrobek společně s ostatními komerčními odpady.

Vyrobeno v ČR pro Lechpol Electronics Leszek Sp.k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętne, Polsko.

Danke für den Kauf des TEESA Gerätes. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und bewahren diese auf für späteres Nachschlagen. Der Händler übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und Verwendung des Produktes verursacht wurden.

SICHERHEITSHINWEISE

Um die Gefahr von Feuer, Stromschlag oder anderen Verletzungen zu vermeiden, befolgen Sie die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung elektrischer Geräte, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie mit der Montage und Installation des Gerätes beginnen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf für späteres Nachschlagen
2. Vor dem Anschluss des Gerätes an die Netzsteckdose, stellen Sie sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung der Steckdose übereinstimmt.
3. Dieses Gerät darf nicht über ein externes Schaltgerät, z. B. eine Zeitschaltuhr, gespeist oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Stromnetz ein- und ausgeschaltet wird. Das Gerät muss direkt an die Steckdose angeschlossen werden.
4. Gerät nur für den Hausgebrauch.
5. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt "Reinigung und Wartung".
6. Schalten Sie das Gerät **IMMER** aus und trennen es von der Stromversorgung:
 - Wenn es nicht richtig funktioniert
 - Wenn ein seltenes Geräusch bei der Verwendung gibt
 - Vor dem Zerlegen des Gerätes
 - Vor der Reinigung
 - Bei Nichtgebrauch
7. Ziehen Sie beim Trennen des Netzkabels von der Steckdose, am Stecker und nicht am Kabel.
8. Das Gerät kann von Kindern benutzt werden, die älter als 8 Jahre alt sind und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, wenn sie von einer Person beaufsichtigt und geleitet werden, die für ihre Sicherheit zuständig ist, in einer vorsichtigen Art und Weise und die alle Sicherheits-Vorkehrungen verstanden hat und befolgen wird. Kinder sollten nicht mit diesem Gerät spielen. Kinder sollten nicht die Reinigung und Wartung des Gerätes ohne Aufsicht durchführen.
9. Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
10. Defektes Stromkabel darf nur von einem autorisierten Kundendienst ersetzt werden.
11. Halten Sie das Gerät und sein Kabel fern von Hitze, Wasser, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und andere Faktoren, die das Gerät oder das Netzkabel beschädigen könnten.
12. Stellen Sie sicher dass das Netzkabel keine heißen oder scharfen Elemente berührt.
13. Das Produkt nicht für andere Zwecke verwenden, als in dieser Bedienungsanleitung angegeben.

14. Stellen Sie das Gerät nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten; verwenden Sie es nicht mit nassen oder feuchten Händen.
15. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es funktioniert.
16. **VERWENDEN SIE NICHT** das Gerät wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist, oder das Gerät defekt ist.
17. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät selbst zu reparieren, nur autorisiertes und qualifiziertes Personal darf dieses Produkt reparieren. Das Gerät nie zerlegen.
18. Verwenden Sie nur autorisiertes Zubehör.

WICHTIG

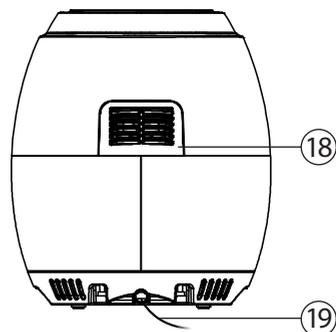
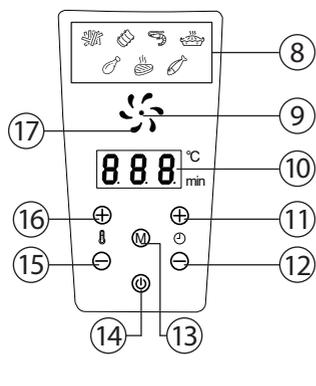
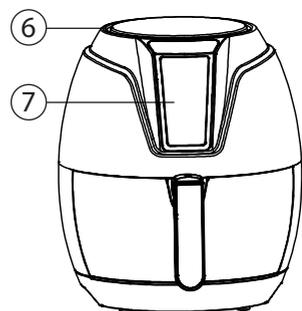
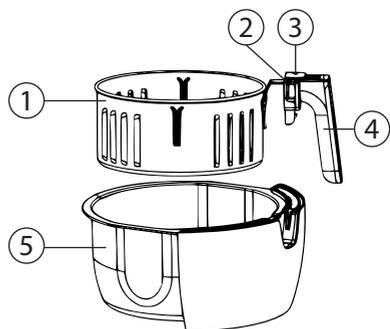
1. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl. Dies kann Brandgefahr verursachen.
2. Berühren Sie keine Teile, die sich erhitzen. Verbrennungsgefahr der Hände. Verwenden Sie den Griff, um den heißen Topf zu bewegen.
3. Luftein- und -auslässe nicht abdecken.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche, mindestens 30 cm von Wänden, Möbeln und anderen Geräten entfernt.
5. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies kann den Luftstrom im Gerät beeinträchtigen.
6. Während der Zubereitung der Speisen muss sich der Korb immer im Topf befinden. Verwenden Sie nicht den Topf alleine.
7. Überschreiten Sie beim Backen von Kuchen nicht die Hälfte der Korbkapazität. Aufsteigende Zutaten können die Heizung berühren.
8. Füllen Sie den Korb nicht mit Zutaten über der MAX-Linie.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten vom Gerät.
3. Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät und drücken die Taste Entriegeln, um den Korb herauszunehmen.
4. Reinigen Sie den Topf und den Korb gründlich mit warmem Wasser, einem weichen Schwamm und einem milden Reinigungsmittel.
5. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem leicht feuchten Tuch.
6. Wenn der Topf und der Korb trocken sind, setzen Sie diese in das Gerät ein. Schalten Sie das Gerät ein und stellen die maximale Temperatur für 15 Minuten ein, um Produktions-Rückstände zu entfernen und die neuen Elemente vorzuwärmen. Während dieses Vorgangs kann das Gerät einen Geruch abgeben. Dies ist eine normale Reaktion und sollte nicht erneut auftreten.

PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Korb
2. Taste Korb entriegeln
3. Abdeckung der Taste Korb entriegeln
4. Griff
5. Topf
6. Lufteinlass
7. Steuerfeld
8. Programmsymbole
9. Aufheizanzeige
10. Display
11. Taste erhöhen der Garzeit
12. Taste verringern der Garzeit
13. Taste Modus Auswahl
14. Taste EIN/AUS [ON/OFF]
15. Taste Temperatur verringern
16. Taste Temperatur erhöhen
17. Anzeige für Luftzirkulation
18. Luftauslass
19. Netzkabel



BEDIENUNG

1. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
2. Nehmen Sie den Topf heraus, indem Sie am Griff ziehen und die Zutaten in den Korb legen. Schieben Sie den Topf zum Gerät, bis er einrastet.
3. Drücken Sie die Taste EIN/AUS.
4. Wählen Sie die Gar-Einstellungen
 - Zum Eingeben eigener Einstellungen verwenden Sie die Tasten zum Erhöhen und Verringern der Temperatur, um die Kochtemperatur einzustellen. Verwenden Sie dann die Tasten zum Erhöhen und Verringern der Temperatur, um die Garzeit einzustellen.
 - Um ein voreingestelltes Gar-Programm auszuwählen, drücken Sie die Taste Modus Auswahl, bis das ausgewählte Symbol hervorgehoben ist. Temperatur und Garzeit können mit den entsprechenden Tasten eingestellt werden. Verfügbare voreingestellte Gar-Programme:
 - Pommes: 180°C, 15 min
 - Rippen: 180°C, 15 min
 - Garnele: 160°C, 20 min
 - Kuchen: 160°C, 30 min
 - Hähnchenkeulen: 200°C, 20 min
 - Fleisch: 180°C, 25 min
 - Fisch: 180°C, 20 min
5. Drücken Sie nach Auswahl der Gar-Einstellungen die Taste EIN/AUS, um den Gar-Vorgang zu starten.
6. Das Ende des Gar-Vorgangs wird mit einem Tonsignal signalisiert. Das Tonsignal wird solange wiederholt, bis der Topf herausgenommen wird.
7. Nehmen Sie den Topf heraus und stellen ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
8. Bewegen Sie die Abdeckung der Taste Korb entriegeln und drücken die Taste Korb entriegeln, um den Korb aus dem Topf zu nehmen.

Tipp: Für bessere Ergebnisse beim Kochen den Topf herausnehmen und die Zutaten schütteln. Nach dem Herausnehmen des Topfes pausiert das Gerät den Gar-Vorgang und setzt ihn nach dem Einsetzen des Topfes fort.

Achtung: Zum Herausnehmen warmer Speisen aus dem Korb Holzspatel verwenden.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Reinigen Sie dieses Gerät nach jedem Gebrauch.
2. Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz und warten, bis es abgekühlt ist.
3. Reinigen Sie den Korb und den Topf in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel. Der Korb und der Topf können in der Spülmaschine gewaschen werden.

4. Um das Gehäuse des Geräts zu reinigen, verwenden Sie ein leicht angefeuchtetes Tuch ohne chemische Mittel. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und waschen es nicht in der Spülmaschine.
5. Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, lagern Sie es an einem trockenen und kühlen Ort.

FEHLERBEHEBUNG

| Problem | Mögliche Ursache | Mögliche Lösung |
|--|---|---|
| Das Gerät funktioniert nicht | Das Netzkabel ist nicht an die Steckdose angeschlossen | Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel richtig an die Steckdose angeschlossen ist |
| | Gar-Programm nicht ausgewählt | Gar-Programm auswählen und Taste EIN/AUS drücken |
| | Die Taste EIN/AUS wurde nach Auswahl des Gar-Programms nicht gedrückt | Taste EIN/AUS drücken |
| Nach dem Kochen ist das Fleisch noch immer roh | Zu viele Zutaten im Korb | Größere Mengen an Lebensmitteln müssen separat gekocht werden. |
| | Zu niedrige Kochtemperatur | Höhere Gar-Temperatur einstellen und erneut garen. |
| | Garzeit ist zu kurz | Längere Garzeit einstellen und erneut garen |
| Das Essen war nicht gleichmäßig gekocht | Einige Lebensmittel müssen beim Kochen geschüttelt werden | Nehmen Sie während des Kochens den Topf heraus und schütteln die Zutaten |
| Das Essen ist nicht knusprig | Erforderliches kochen mit Öl | Gießen Sie etwas Öl auf die Lebensmittel |
| Kann den Topf nicht in das Gerät einsetzen | Topf war überladen | Zutaten im Topf dürfen die MAX Grenze nicht überschreiten |
| | Der Korb wurde falsch in den Topf eingesetzt | Schieben Sie den Korb in den Topf |
| Rauch kommt aus dem Topf | Kochen von Speisen mit hohem Fettanteil | Das ist normal |
| | Im Gerät befindet sich Fett aus dem vorherigen Garen | Reinigen Sie den Topf und den Korb |

EMPFOHLENE GAR-EINSTELLUNGEN

| Temperatur (°C) | Typ | Zeit (in Minuten) |
|-----------------|------------------------------|---|
| 200 | Dünne gefrorene Pommes | 10-15 |
| | Hähnchenkeulen | 8-10 Minuten kochen, dann für 10 Minuten Temperatur auf 160 Grad senken |
| | Fleischbällchen | 6-10 |
| | Speck | 10 |
| | Gefrorene Garnelen | 8-10 |
| | Zwiebelringe | 12-15 |
| | Frühlingsrollen | 10-15 |
| | Knödel | 7-10 |
| | Frische Süßkartoffeln | 10 |
| | Flankensteak | 8-10 |
| 195 | Schweinekoteletts | 20-25 |
| | Dick gefrorene Pommes | 12-20 |
| 190 | Hühnerflügel | 15-20 |
| | Filet Mingon | 10 Minuten kochen, dann umdrehen und weitere 5 Minuten kochen |
| | Gefrorene Hühnerruggets | 10 |
| | Rosenkohl | 20 |
| 180 | Gemischtes Gemüse | 15-20 |
| | Hamburger | 6-10 |
| | Gefrorene Süßkartoffelpommes | 10-12 |
| 175 | Hühnerbrust | 15-20 |
| | Gefrorene Fischstäbchen | 10 |
| 150 | Ganzes Huhn | 30 Minuten, beiden Seiten |
| | Lachsfilet | 10-15 |

TECHNISCHE DATEN

Hauptmerkmale

- Koch-, Brat- und Backfunktion
- Schnelle Erwärmung durch Luftzirkulation
- Gleichmäßig verteilte Wärme
- 7 voreingestellte Kochprogramme: Pommes, Rippchen, Shrimps, Kuchen, Keulen, Fleisch, Fisch
- Temperatureinstellung
- Einstellung der Garzeit
- Topf aus Edelstahl, beschichtet mit Antihafmaterial
- Touch-Paneel
- LCD Bildschirm
- Griff mit Hitze-Isolierung
- Rutschfester Boden
- Spülmaschinenfester Korb
- Überhitzungsschutz

Technische Daten

- Fassungsvermögen: 3,2 l
- Leistung: 1400 W
- Stromversorgung: 230 V; 50 Hz
- Farbe: Schwarz
- Kabellänge: 1 m
- Gewicht: 4,7 kg
- Abmessungen: 290x340x340 mm



Deutsch
Korrekte Entsorgung dieses Produkts
(Elektromüll)



(Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt bzw. auf der dazugehörigen Literatur gibt an, dass es nach seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalem Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie dieses Gerät bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Recyceln Sie das Gerät, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern. Private Nutzer sollten den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder die zuständigen Behörden kontaktieren, um in Erfahrung zu bringen, wie sie das Gerät auf umweltfreundliche Weise recyceln können. Gewerbliche Nutzer sollten sich an Ihren Lieferanten wenden und die Bedingungen des Verkaufsvertrags konsultieren. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Hergestellt in China für Lechpol Electronics Leszek Sp.k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętne.

Thank you for purchasing TEESA appliance. Please read this operation instruction carefully before use, and keep it for future use. Distributor does not take responsibility for damages caused by inappropriate handling and use of the product.

SAFETY INSTRUCTIONS

In order to reduce the injuries or damages, follow basic safety precautions applied when using any electrical device, including the following:

1. Read the entire instruction manual before you start installation and assembly and keep it for future reference.
2. Before connecting the device to power supply socket, make sure the voltage indicated on the device corresponds to the voltage in the power supply socket.
3. This appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility. The device must be connected directly to the power outlet.
4. Appliance for household use only.
5. Clean and store this device in accordance to instructions listed in Cleaning and storage section.
6. ALWAYS turn off the device and disconnect it from the mains supply:
 - if it's not operating correctly
 - if there's an uncommon voice when using
 - before disassembling the device
 - before cleaning
 - when not in use
7. When you disconnect the power cord of the device, grasp and pull the plug, not the cord/cable.
8. This appliance may be used by children who are above 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they are supervised and guided by a person who is responsible for their safety in a cautious manner for all the safety precautions being understood and followed. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Children should not perform cleaning and servicing of the device unsupervised.
9. Keep the device out of the reach of children.
10. Fixed power cable may only be replaced in an authorized service point.
11. Keep the device and its cord/cable away from heat, water, moisture, sharp edges and any other factor which may damage the appliance or its cord.
12. Make sure the power cord does not touch any hot or sharp elements.
13. Do not use the product for purposes different from displayed in this operating manual.
14. Do not place the appliance in water or any liquid; nor handle/use it with wet or moist hands.
15. Do not leave the appliance unattended when it's working.
16. DO NOT use this device if the cord or the plug is damaged, or the appliance is broken.
17. Do not attempt to repair this device yourself. Only authorized and qualified personnel may repair this device. Never disassemble this device.
18. Use only authorized accessories.

IMPORTANT

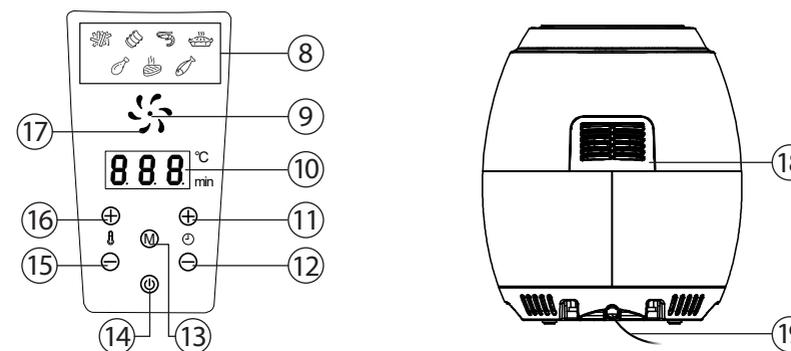
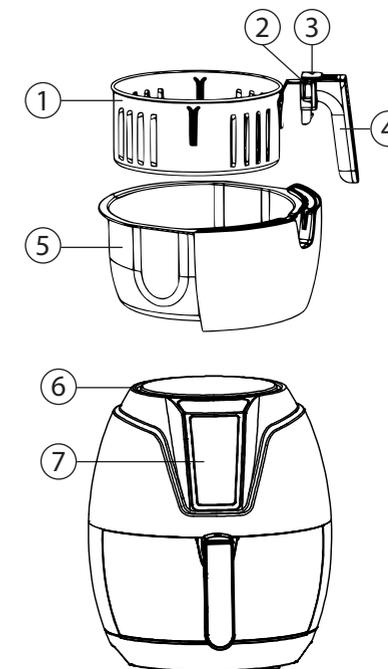
1. Do not fill the pot with oil. This can cause fire hazard.
2. Do not touch parts that heat up. Risk of burning hands. To move hot pot, use the handle.
3. Do not cover air inlets and outlets.
4. Place the device on stable and even surfaces, at least 30 cm from walls, furniture and other devices.
5. Do not place any objects on the top of the device. This can affect airflow inside the device.
6. During food preparation, the basket must always be inside the pot. Do not use pot only.
7. During baking cakes, do not exceed half of the basket capacity. Rising up ingredients can touch the heater.
8. Do not fill the basket with ingredients above MAX line.

BEFORE FIRST USE

1. Take out the device from package.
2. Remove all stickers and labels from the device.
3. Take out the pot from the device and press basket release button to take out the basket.
4. Clean the pot and the basket thoroughly with warm water, soft sponge and mild cleaning product.
5. Clean the case of the device with slightly damp cloth.
6. When the pot and the basket are dry, insert them into the device. Turn on the device and set maximum temperature for 15 minutes, to remove any production residues and preheat the new elements. During this process, the device may release an odor. This is a normal reaction and should not reoccur again.

PRODUCT DESCRIPTION

1. Basket
2. Basket release button
3. Basket release button cover
4. Handle
5. Pot
6. Air inlet
7. Control panel
8. Program symbols
9. Heat-up indicator
10. Display
11. Cooking time increase button
12. Cooking time decrease button
13. Mode selection button
14. ON/OFF button
15. Temperature decrease button
16. Temperature increase button
17. Air circulation indicator
18. Air outlet
19. Power cord



OPERATION

1. Connect the device to power outlet.
2. Take out the pot by pulling the handle and place ingredients in the basket. Slide the pot to the device, until it clicks.
3. Press the ON/OFF button.
4. Choose cooking settings
 - To input own settings, use temperature increase and decrease buttons to set cooking temperature. Then use the temperature increase and decrease buttons to set cooking temperature.
 - To select pre-set cooking program, press the Mode selection button, until selected icon is highlighted. Temperature and cooking time can be adjusted with corresponding buttons. Available pre-set cooking programs:
 - Fries: 180°C, 15 min
 - Ribs: 180°C, 15 min
 - Shrimp: 160°C, 20 min
 - Cakes: 160°C, 30 min
 - Chicken drumsticks: 200°C, 20 min
 - Meat: 180°C, 25 min
 - Fish: 180°C, 20 min
5. After selecting cooking settings, press the ON/OFF button to start cooking.
6. End of cooking will be signaled with sound signal. The sound signal will be repeated until the pot is taken out.
7. Take out the pot and place it on heat-resistant surface.
8. Move the basket release button cover and press the basket release button to take out the basket from the pot.

Tip: for better results, during cooking take out the pot and shake the ingredients. After taking out the pot, the device will pause cooking and resume after inserting the pot.

Caution: to take out hot food from the basket, use wooden spatula.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean this device after each use.
2. Before cleaning, disconnect the device and wait for it to cool down.
3. Clean the basket and the pot in warm water with mild cleaning agent. The basket and the pot can be washed in dishwasher.
4. To clean the case of the device, use slightly damp cloth, without any chemical agents. Do not submerge the device in water or wash in dishwasher.
5. If the device is not going to be used for a long period of time, store it in dry and cool place.

TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible reason | Possible solution |
|--|--|--|
| Device does not work | Power cord is not connected to the power outlet | Make sure that the power cord is properly connected to the power outlet. |
| | Cooking program not selected | Select cooking program and press the ON/OFF button |
| | The ON/OFF button was not pressed after selecting cooking program. | Press the ON/OFF button |
| After cooking the meat is still raw | Too many ingredients in the basket | Bigger amount of food has to be cooked separately. |
| | Too low cooking temperature | Set up higher cooking temperature and cook again. |
| | Too short cooking time | Set up longer cooking time and cook again |
| Food was not cooked evenly | Some food require shaking during cooking | During cooking, take out the pot and shake the ingredients |
| Food is not crispy | Required cooking with oil | Pour little amount of oil on to the food |
| Can not insert the pot into the device | Pot is overloaded | Ingredients in the pot cannot exceed the MAX line |
| | The basket was placed incorrectly in the pot | Slide the basket into the pot |
| Smoke is coming out of the the pot | Cooking food with high fat amount | This is normal |
| | Inside the device there is a fat from previous cooking | Clean the pot and the basket |

RECOMMENDED COOKING SETTINGS

| Temperature (°C) | Type | Time (in minutes) |
|------------------|---------------------------|---|
| 200 | Thin frozen fries | 10-15 |
| | Chicken drumsticks | Cook for 8-10 minutes, then lower temperature to 160 for 10 minutes |
| | Meatballs | 6-10 |
| | Bacon | 10 |
| | Frozen shrimp | 8-10 |
| | Onion rings | 12-15 |
| | Spring rolls | 10-15 |
| | Dumplings | 7-10 |
| | Fresh sweet potato fries | 10 |
| | Flank steak | 8-10 |
| | Pork chops | 20-25 |
| 195 | Thick frozen fries | 12-20 |
| | Chicken wings | 15-20 |
| 190 | Filet mignon | Cook for 10 minutes, then flip and cook for additional 5 minutes |
| | Frozen chicken nuggets | 10 |
| | Brussel sprouts | 20 |
| | Mixed vegetables | 15-20 |
| 180 | Hamburger | 6-10 |
| | Frozen sweet potato fries | 10-12 |
| | Chicken breast | 15-20 |
| 175 | Frozen fish sticks | 10 |
| | Mozzarella sticks | 10 |
| | Whole chicken | 30 minutes both sides |
| 150 | Salmon filet | 10-15 |

SPECIFICATION

Main features

- Cooking, frying and baking function
- Fast heat up by air circulation
- Evenly distributed heat
- 7 pre-set cooking programs: fries, ribs, shrimp, cakes, drumsticks, meat, fish
- Temperature adjustment
- Cooking time adjustment
- Pot made from stainless steel, coated with non-sticking material
- Touch panel
- LCD screen
- Non heating handle
- Non slippery bottom
- Dishwasher safe pot
- Overheating protection

Technical data

- Pot capacity: 3,2 l
- Power: 1400 W
- Power supply: 230 V; 50 Hz
- Color: black
- Cable length: 1 m
- Weight: 4,7 kg
- Dimensions: 290x340x340 mm



English

**Correct Disposal of This Product
(Waste Electrical & Electronic Equipment)**



(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems) This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling. Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Made in China for Lechpol Electronics Leszek Sp.k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętne.

Merci d'avoir acheté l'appareil TEESA. Avant l'utilisation de l'appareil, lire attentivement le mode d'emploi et le garder pour une consultation ultérieure. Le fabricant n'est pas responsable d'une utilisation inappropriée du produit.

SAFETY INSTRUCTIONS

Pour éviter les dommages et les blessures, respecter les consignes de sécurité essentielles appliquées pour l'utilisation des appareils électriques, y compris celles détaillées ci-après:

1. Avant l'utilisation, lire attentivement le mode d'emploi, même si un appareil similaire a déjà été utilisé. Garder le mode d'emploi pour le consulter ultérieurement.
2. Avant de brancher l'appareil, vérifier la conformité de la tension de courant dans la prise secteur avec la tension de l'appareil.
3. L'appareil ne peut pas être branché à l'alimentation à l'aide d'une rallonge, d'un adaptateur, d'un temporisateur horaire, etc. Le brancher directement à une prise secteur.
4. L'appareil est exclusivement destiné à une utilisation ménagère.
5. Nettoyer et entreposer l'appareil conformément aux consignes indiquées dans la rubrique « Nettoyage et Entreposage ».
6. Toujours éteindre l'appareil et le débrancher de l'alimentation électrique
 - si l'appareil ne fonctionne pas correctement,
 - si le bruit produit par l'appareil n'est pas typique pour son fonctionnement ou témoigne d'une anomalie,
 - avant le démontage,
 - avant le nettoyage,
 - si l'appareil n'est pas utilisé.
7. Pour débrancher l'appareil de l'alimentation, saisir et tirer par la fiche. Ne jamais tirer par le câble.
8. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ainsi que par des personnes ne possédant pas d'expérience ni de connaissances, si ces personnes sont surveillées ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été fournies, de manière à ce que tous les risques encourus soient compris. Informer les enfants que cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
9. Entreposer l'appareil dans un endroit hors de portée des enfants.
10. Seul le fabricant, un service agréé ou une personne dûment qualifiée peuvent remplacer le câble d'alimentation non détachable. 26 Mode d'emploi FR
11. Garder l'appareil et le câble d'alimentation loin des sources de chaleur, d'eau, d'humidité, de bords tranchants et d'autres facteurs qui pourraient endommager l'appareil ou le câble.
12. Veiller particulièrement à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les bords tranchants / les surfaces chaudes.
13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans le présent mode d'emploi.
14. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau, ni l'utiliser avec les mains mouillées.
15. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
16. Il est interdit d'utiliser l'appareil, si le câble d'alimentation est endommagé ou l'équipement ne

fonctionne pas correctement.

17. Il est interdit de réparer l'appareil par vous-même. Seules les personnes autorisées et dûment qualifiées peuvent réparer l'appareil. Il est interdit de démonter l'appareil.
18. Ne pas utiliser d'accessoires qui ne sont pas d'origine

IMPORTANT

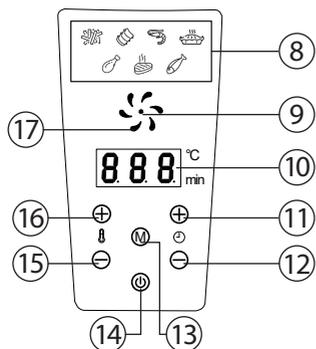
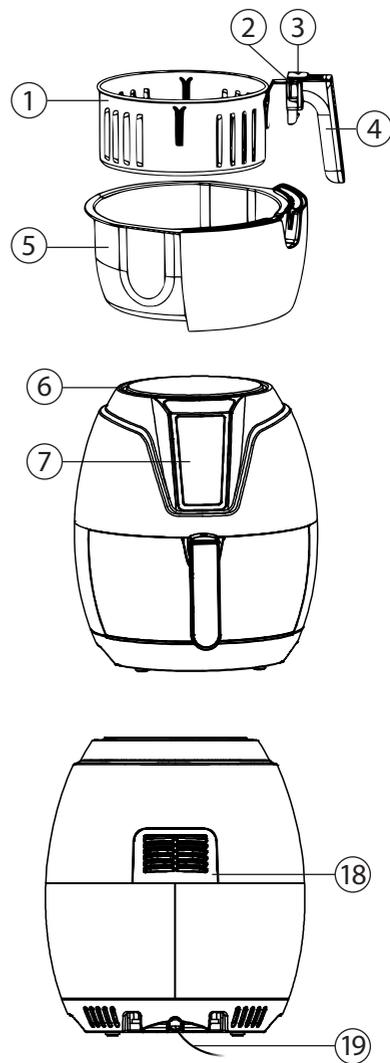
1. Ne pas remplir le bol d'huile, ceci entraîne un risque d'incendie.
2. Ne pas toucher les éléments qui se chauffent. Ceci peut entraîner un risque de brûlures. Utiliser la poignée pour déplacer le bol chaud.
3. Ne pas couvrir les entrées et les sorties d'air.
4. Placer l'appareil sur une surface plane et stable, à une distance d'au moins 30 cm des murs, des meubles et d'autres appareils.
5. Ne placer aucun objet sur l'appareil. Ceci a un impact sur la circulation de l'air à l'intérieur de l'appareil.
6. Lors de la préparation des plats, le panier doit toujours se trouver dans le bol. Ne pas utiliser le bol seul.
7. Lors de la préparation de gâteaux, ne pas dépasser la moitié du volume du panier. La pâte qui monte peut toucher l'élément chauffant.
8. Le niveau d'ingrédients dans le panier ne peut pas dépasser l'indicateur MAX.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Sortir l'appareil de l'emballage.
2. Retirer de l'appareil toutes les étiquettes et tous les autocollants.
3. Sortir le bol de l'appareil et appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier pour retirer le panier.
4. Laver soigneusement le panier et le bol avec de l'eau tiède, une éponge souple et un produit nettoyant doux.
5. Essuyer le boîtier de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
6. Une fois le bol et le panier séchés, les placer dans l'appareil. Allumer l'appareil et régler la température maximale pour 15 minutes, pour se débarrasser des dépôts de production et chauffer les nouveaux éléments. Lors de ce processus, l'appareil peut dégager une odeur particulière. C'est un phénomène normal et ne devrait pas se produire par la suite.

DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Panier
2. Bouton de déverrouillage du panier
3. Protection du bouton de déverrouillage du panier
4. Poignée
5. Bol
6. Entrée d'air
7. Panneau de commande
8. Symboles des programmes
9. Symbole de réchauffement
10. Écran d'affichage
11. Touche d'augmentation de la durée
12. Touche de réduction de la durée
13. Touche de sélection du mode
14. Touche ON/OFF
15. Touche de réduction de la température
16. Touche d'augmentation de la température
17. Symbole de la circulation de l'air
18. Sortie d'air
19. Câble d'alimentation



UTILISATION

1. Brancher l'appareil à une prise électrique.
2. Tirer la poignée pour sortir le bol et placer les ingrédients dans le panier. Insérer de nouveau le bol dans l'appareil, jusqu'à ce qu'il soit sécurisé.
3. Appuyer sur la touche ON/OFF.
4. Sélectionner le mode de cuisson
 - Pour saisir des paramètres personnalisés, utiliser les touches d'augmentation et de réduction de la température et régler la température désirée. Ensuite, utiliser les touches d'augmentation ou de réduction de la durée de cuisson.
 - Pour choisir un programme prédéfini, appuyer sur la touche de sélection du mode, jusqu'à ce que l'icône voulue soit éclairée. La durée et la température du programme peuvent être modifiées à l'aide des touches de réglage de la durée et de la température. Les programmes de cuisson disponibles
 - Frites : 180°C, 15 min
 - Côtelettes : 180°C, 15 min
 - Fruits de mer : 160°C, 20 min
 - Gâteaux : 160°C, 30 min
 - Poulet : 200°C, 20 min
 - Viande : 180°C, 25 min
 - Poisson : 180°C, 20 min
5. Une fois les réglages effectués, appuyer sur la touche ON/OFF pour commencer la cuisson.
6. La fin de la cuisson est signalée par un signal sonore. Le signal sonore est émis jusqu'au retrait du bol.
7. Sortir le bol et le poser sur une surface résistante à la chaleur.
8. Découvrir le bouton de déverrouillage du panier et appuyer sur le bouton pour retirer le panier du bol.
9. Placer les aliments préparés sur une assiette.

Conseil pour s'assurer les meilleurs résultats, il est conseillé de sortir un peu le bol durant la cuisson et de mélanger les ingrédients. Après la sortie du bol, l'appareil s'arrête et reprend le travail une fois le bol placé de nouveau.

Attention : utiliser p.ex. une spatule pour retirer les aliments chauds du panier.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
2. Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation et attendre qu'il refroidisse.
3. Laver le panier et le bol dans de l'eau tiède avec un produit nettoyant doux. Il est possible de laver le bol et le panier dans le lave-vaisselle.
4. Nettoyer le boîtier de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide sans utiliser de produits caustiques. Ne pas plonger l'appareil dans de l'eau ni ne le laver dans un lave-vaisselle.
5. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps, l'entreposer dans un endroit sec et frais.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|--|---|
| L'appareil ne fonctionne pas | Le câble d'alimentation n'a pas été branché | S'assurer que la fiche est correctement raccordée |
| | Le programme de cuisson n'a pas été sélectionné | Sélectionner le programme de cuisson et appuyer sur la touche ON/OFF |
| | La touche ON/OFF n'a pas été pressée après la sélection du programme | Appuyer sur la touche ON/OFF |
| La cuisson terminée, la viande est toujours crue | Trop grande quantité d'ingrédients dans le panier | Cuire séparément les grandes quantités de nourriture |
| | Température de cuisson trop basse | Régler une température plus élevée et cuire de nouveau |
| | Trop courte durée de cuisson | Régler un temps de cuisson plus long et cuire de nouveau |
| Le plat n'est pas cuit uniformément | Certains aliments doivent être mélangés durant la cuisson | Lors de la cuisson, retirer le bol et le secouer ou mélanger le contenu |
| Les aliments ne sont pas croustillants | Cuire avec de l'huile | Arroser les aliments légèrement d'huile |
| Il est impossible d'insérer le bol dans l'appareil | Le bol est surchargé | Le contenu du bol ne peut pas dépasser l'indication MAX |
| | Le panier n'a pas été placé correctement dans le bol | Enfoncer le panier dans le bol |
| De la fumée se dégage du bol | Cuisson d'aliments gras | C'est un phénomène normal |
| | De l'huile de la cuisson précédente se trouve dans le bol | Nettoyer le bol et le panier |

PROPOSITIONS DE PLATS

| Température (°C) | Type | Durée (en minutes) |
|------------------|------------------------------------|---|
| 200 | Frites fines surgelées | 10-15 |
| | Cuisses de poulet | Cuire pendant 8-10 minutes, ensuite baisser la température à 160 pendant 10 minutes |
| | Boulettes | 6-10 |
| | Bacon | 10 |
| | Crevettes surgelées | 8-10 |
| | Rondelles d'oignons | 12-15 |
| | Rouleaux de printemps | 10-15 |
| | Raviolis | 7-10 |
| | Frites fraîches de patates douces | 10 |
| | Steak de bœuf | 8-10 |
| 195 | Escalope de porc panée | 20-25 |
| | Frites épaisses surgelées | 12-20 |
| 190 | Ailes de poulet | 15-20 |
| | Filet mignon | Cuire pendant 10 minutes, retourner et cuire pendant encore 5 minutes |
| | Nuggets de poulet surgelés | 10 |
| | Choux de Bruxelles | 20 |
| 180 | Mélange de légumes | 15-20 |
| | Hamburger | 6-10 |
| | Frites surgelées de patates douces | 10-12 |
| 175 | Poitrine de poulet | 15-20 |
| | Bâtonnets de poisson | 10 |
| | Bâtonnets mozzarella | 10 |
| 150 | Poulet entier | 30 de chaque côté |
| | Filet de saumon | 10-15 |

SPÉCIFICATION

Propriétés principales

- Fonction de cuisson, de friture et de rôtissage
- Réchauffement rapide par la circulation de l'air
- Répartition uniforme de la chaleur
- 7 programmes de cuisson : frites, fruits de mer, gâteaux, cuisses, viande, poisson
- Réglage de la température
- Réglage de la durée
- Bol en acier inoxydable, recouverte d'une couche anti-adhérente
- Panneau tactile
- Écran d'affichage LCD
- Poignée résistante à la chaleur
- Pieds anti-dérapant
- Possibilité de laver le bol dans un lave-vaisselle
- Protection contre la surchauffe

Données techniques

- Capacité du bol : 3,2 l
- Puissance : 1400 W
- Alimentation : 230 V; 50 Hz
- Couleur : noir
- Longueur du câble : 1 m
- Poids : 4,7 kg
- Dimensions : 290x340x340 mm



France

Élimination appropriée du produit

(déchets d'équipements électriques et électroniques)



Les marquages apposés sur le produit ou dans les textes y correspondants indiquent que l'appareil, une fois le délai d'usage passé, doit être éliminé avec les autres déchets ménagers. Pour éviter les effets néfastes sur l'environnement et la santé humaine, suite à une élimination de déchets non contrôlée, veuillez séparer le produit des autres déchets et recycler de manière responsable, pour promouvoir la réutilisation des matériaux comme une pratique durable. Pour de plus amples informations concernant le lieu et le recyclage en toute sécurité du produit, les utilisateurs dans les ménages doivent contacter le distributeur chez qui ils ont acheté le produit ou une autorité locale compétente dans le domaine. Les utilisateurs dans les entreprises doivent contacter leur fournisseur et vérifier les conditions du contrat d'achat. Ne pas éliminer le produit avec d'autres déchets commerciaux.

Fabriqué en RPC pour Lechpol Electronics Leszek Sp.k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętne.

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της συσκευής TEESA. Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης πριν τη χρήση και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Ο παραγωγός δεν αναλαμβάνει την ευθύνη για ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλο χειρισμό και χρήση του προϊόντος.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Για να μειώσετε τους τραυματισμούς ή τις ζημιές, ακολουθήστε τις βασικές προφυλάξεις ασφαλείας που εφαρμόζονται κατά τη χρήση οποιασδήποτε ηλεκτρικής συσκευής, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

1. Διαβάστε ολόκληρο το εγχειρίδιο οδηγιών πριν ξεκινήσετε την εγκατάσταση και τη συναρμολόγηση και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.
2. Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τάση στην πρίζα ρεύματος.
3. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικής συσκευής, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται με ένα κύκλωμα που ανάβει και σβήνει τακτικά από το βοηθητικό πρόγραμμα. Η συσκευή πρέπει να είναι απευθείας συνδεδεμένη στην πρίζα.
4. Συσκευή μόνο για οικιακή χρήση.
5. Καθαρίστε και αποθηκεύστε αυτή τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα Καθαρισμός και αποθήκευση.
6. ΠΑΝΤΑ σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος:
 - Εάν δεν λειτουργεί σωστά
 - Εάν υπάρχει ένας ασυνήθιστος ήχος κατά τη χρήση
 - πριν την αποσυναρμολόγηση της συσκευής
 - πριν τον καθαρισμό
 - όταν δεν χρησιμοποιείται
7. Όταν αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, πιάστε και τραβήξτε το βύσμα και όχι το καλώδιο.
8. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή από έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιβλέπονται και καθοδηγούνται από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και εφόσον οι οδηγίες ασφαλείας έχουν και ακολουθηθούν όλες οι προφυλάξεις ασφαλείας. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν καθαρισμό και συντήρηση της συσκευής χωρίς επιτήρηση.
9. Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.
10. Το σταθερό καλώδιο τροφοδοσίας μπορεί να αντικατασταθεί μόνο σε εξουσιοδοτημένο σημείο συντήρησης.
11. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από θερμότητα, νερό, υγρασία, αιχμηρές άκρες και οποιονδήποτε άλλο παράγοντα που μπορεί να βλάψει τη συσκευή ή το καλώδιο της.
12. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με καυτά ή αιχμηρά στοιχεία.
13. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς που εμφανίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης.

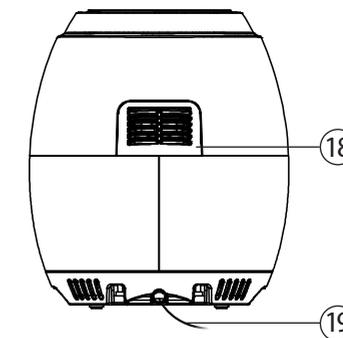
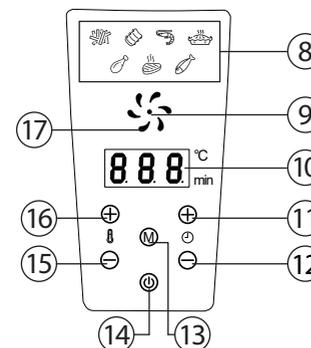
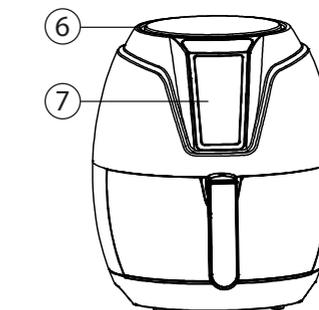
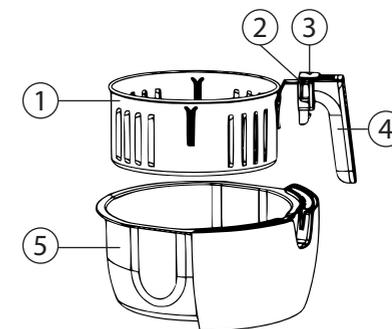
14. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε υγρό, ούτε χειρίζεστε / το χρησιμοποιείτε με υγρό ή βρεγμένο χέρι.
15. Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη όταν λειτουργεί.
16. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή εάν το καλώδιο ή το βύσμα έχει καταστραφεί ή η συσκευή έχει σπάσει.
17. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας αυτή τη συσκευή. Μόνο εξουσιοδοτημένο και εξειδικευμένο προσωπικό μπορεί να επισκευάσει τη συσκευή. Ποτέ μην αποσυναρμολογήσετε αυτή τη συσκευή.
18. Χρησιμοποιείτε μόνο εξουσιοδοτημένα εξαρτήματα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

1. Μην γεμίζετε το δοχείο με λάδι. Αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
2. Μην αγγίζετε εξαρτήματα που θερμαίνονται. Κίνδυνος καύσης χεριών. Για να μετακινήσετε ζεστό δοχείο, χρησιμοποιήστε τη λαβή.
3. Μην καλύπτετε τις εισόδους και τις εξόδους αέρα.
4. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερές και ομοιόμορφες επιφάνειες, τουλάχιστον 30 cm από τοίχους, έπιπλα και άλλες συσκευές.
5. Μην τοποθετείτε αντικείμενα στην κορυφή της συσκευής. Αυτό μπορεί να επηρεάσει τη ροή αέρα μέσα στη συσκευή.
6. Κατά την προετοιμασία του φαγητού, το καλάθι πρέπει να βρίσκεται πάντα μέσα στο δοχείο. Μην χρησιμοποιείτε μόνο του το δοχείο.
7. Κατά τη διάρκεια του ψήσιματος, μην υπερβαίνετε το ήμισυ της χωρητικότητας του καλάθιου. Η αύξηση των συστατικών μπορεί να αγγίξει τον θερμαντήρα.
8. Μην γεμίζετε το καλάθι με συστατικά πάνω από τη γραμμή MAX.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. Καλάθι
2. Κουμπί απελευθέρωσης καλάθιου
3. Κάλυμμα κουμπιού απελευθέρωσης καλάθιου
4. Λαβή
5. Δοχείο
6. Είσοδος αέρα
7. Πίνακας ελέγχου
8. Σύμβολα προγράμματος
9. Ενδεικτική λυχνία θέρμανσης
10. Οθόνη
11. Κουμπί αύξησης χρόνου μαγειρέματος
12. Κουμπί μείωσης χρόνου μαγειρέματος
13. Πλήκτρο επιλογής τρόπου λειτουργίας
14. Κουμπί ON/OFF
15. Κουμπί μείωσης θερμοκρασίας
16. Κουμπί αύξησης θερμοκρασίας
17. Ένδειξη κυκλοφορίας αέρα
18. Έξοδος αέρα
19. Καλώδιο τροφοδοσίας



ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία.
2. Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα και τις ετικέτες από τη συσκευή.
3. Αφαιρέστε το δοχείο από τη συσκευή και πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης καλάθιου για να βγάλετε το καλάθι.
4. Καθαρίστε καλά το δοχείο και το καλάθι με ζεστό νερό, μαλακό σφουγγάρι και ήπιο καθαριστικό προϊόν.
5. Καθαρίστε την θήκη της συσκευής με ελαφρώς υγρό πανί.
6. Όταν το δοχείο και το καλάθι είναι στεγνά, τοποθετήστε τα μέσα στη συσκευή. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για 15 λεπτά, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα παραγωγής και προθερμάνετε τα νέα στοιχεία. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, η συσκευή μπορεί να απελευθερώσει μια οσμή. Αυτή είναι μια φυσιολογική αντίδραση και δεν πρέπει να επαναληφθεί ξανά.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
2. Αφαιρέστε την καταρόλα τραβώντας τη λαβή και τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι. Σύρετε το δοχείο στη συσκευή μέχρι να κάνει κλικ.
3. Πατήστε το κουμπί ON / OFF.
4. Επιλέξτε τις ρυθμίσεις μαγειρέματος
 - Για να εισαγάγετε τις δικές σας ρυθμίσεις, χρησιμοποιήστε κουμπιά αύξησης και μείωσης θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα αύξησης και μείωσης θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
 - Για να επιλέξετε το προκαθορισμένο πρόγραμμα μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί επιλογής λειτουργίας, μέχρι να επισημανθεί το επιλεγμένο εικονίδιο. Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος μπορούν να ρυθμιστούν με τα αντίστοιχα κουμπιά. Διαθέσιμα προρυθμισμένα προγράμματα μαγειρέματος:
 - Τηγανητές πατάτες: 180 ° C, 15 λεπτά
 - Παϊδάκια: 180 ° C, 15 λεπτά
 - Γαρίδες: 160 ° C, 20 λεπτά
 - Τούρτες: 160 ° C, 30 λεπτά
 - Drumsticks κοτόπουλο: 200 ° C, 20 λεπτά
 - Κρέας: 180 ° C, 25 λεπτά
 - Ψάρια: 180 ° C, 20 λεπτά
1. Αφού επιλέξετε τις ρυθμίσεις μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί ON / OFF για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
2. Το τέλος του μαγειρέματος θα σηματοδοτηθεί με ηχητικό σήμα. Το ηχητικό σήμα θα επαναλαμβάνεται μέχρι να αφαιρεθεί το δοχείο.
3. Αφαιρέστε το δοχείο και τοποθετήστε το σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
4. Μετακινήστε το κάλυμμα του κουμπιού απελευθέρωσης καλάθιού και πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης καλάθιού για να βγάλετε το καλάθι από το δοχείο.

Συμβουλή: Για καλύτερα αποτελέσματα, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος βγάλτε το δοχείο και ανακινείτε τα συστατικά. Αφού βγάλετε το δοχείο, η συσκευή θα διακόψει το μαγείρεμα και θα συνεχίσει μετά την τοποθέτηση του δοχείου.

Προσοχή: Για να βγάλετε ζεστό φαγητό από το καλάθι, χρησιμοποιήστε ξύλινη σπάτουλα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
2. Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή και περιμένετε να κρυώσει.
3. Καθαρίστε το καλάθι και το δοχείο σε ζεστό νερό με ήπιο καθαριστικό. Το καλάθι και το δοχείο μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
4. Για να καθαρίσετε τη θήκη της συσκευής, χρησιμοποιήστε ελαφρώς υγρό πανί, χωρίς χημικούς παράγοντες. Μην βυθίζετε τη συσκευή στο νερό ή πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.
5. Εάν η συσκευή δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποθηκεύστε την σε ξηρό και δροσερό μέρος.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Πιθανή λύση |
|--|---|--|
| Η συσκευή δεν λειτουργεί | Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα | Το κουμπί ON / OFF δεν πιέστηκε μετά την επιλογή του προγράμματος μαγειρέματος. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα. |
| | Το πρόγραμμα μαγειρέματος δεν έχει επιλεγεί | Επιλέξτε το πρόγραμμα μαγειρέματος και πατήστε το κουμπί ON / OFF |
| | Το κουμπί ON / OFF δεν πιέστηκε μετά την επιλογή προγράμματος μαγειρέματος. | Πατήστε το κουμπί ON / OFF |
| Μετά το μαγείρεμα το κρέας παραμένει ωμό | Πάρα πολλά συστατικά στο καλάθι | Μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων πρέπει να μαγειρευτεί χωριστά. |
| | Πολύ χαμηλή θερμοκρασία μαγειρέματος | Ρυθμίστε υψηλότερη θερμοκρασία μαγειρέματος και μαγειρέψτε ξανά. |
| | Πάρα πολύ μικρός χρόνος μαγειρέματος | Ρυθμίστε το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος και μαγειρέψτε ξανά |

| | | |
|---|---|--|
| Τα τρόφιμα δεν μαγειρεύτηκαν ομοιόμορφα | Ορισμένα τρόφιμα απαιτούν ανάδευση κατά το μαγείρεμα | Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αφαιρέστε το δοχείο και ανακινήστε τα συστατικά |
| Το φαγητό δεν είναι τραγανό | Απαιτείται μαγείρεμα με λάδι | Ρίχνουμε λίγη ποσότητα λαδιού στο φαγητό |
| Δεν είναι δυνατή η τοποθέτηση του δοχείου στη συσκευή | Το δοχείο ήταν υπερφορτωμένο | Τα συστατικά του δοχείου δεν μπορούν να υπερβούν τη γραμμή MAX |
| | Το καλάθι τοποθετήθηκε εσφαλμένα στο δοχείο | Σύρετε το καλάθι στο δοχείο |
| Καπνός βγαίνει από το δοχείο | Μαγειρεύοντας φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος | Αυτό είναι φυσιολογικό |
| | Μέσα στη συσκευή υπάρχει λίπος από το προηγούμενο μαγείρεμα | Καθαρίστε το δοχείο και το καλάθι |

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

| Θερμοκρασία (°C) | Τύπος | ώρα (σε λεπτά) |
|------------------|-----------------------------|---|
| 200 | Λεπτές κατεψυγμένες πατάτες | 10-15 |
| | Drumsticks κοτόπουλο | Μαγειρέψτε για 8-10 λεπτά, μετά χαμηλώστε τη θερμοκρασία στους 160 C για 10 λεπτά |
| | Κεφτεδάκια | 6-10 |
| | Μπέικον | 10 |
| | Κατεψυγμένες γαρίδες | 8-10 |
| | Ροδέλες κρεμμυδιού | 12-15 |
| | Spring rolls | 10-15 |
| | Ντάμπλινγκ | 7-10 |
| | Φρέσκες πατάτες | 10 |
| | Φιλέτο μπριζόλας | 8-10 |
| | Κοτόπουλα χοιρινού | 20-25 |

| | | |
|-----|-------------------------------------|--|
| 195 | Κατεψυγμένες πατάτες τηγανητές | 12-20 |
| | Φτερούγες κοτόπουλου | 15-20 |
| 190 | Μίξ φιλέτων | Μαγειρέψτε για 10 λεπτά, στη συνέχεια αναστρέψτε και μαγειρέψτε για επιπλέον 5 λεπτά |
| | Κατεψυγμένες κοτομπουκιές | 10 |
| | Λάχανα Βρυξελλών | 20 |
| | Μικτά λαχανικά | 15-20 |
| 180 | Χάμπουργκερ | 6-10 |
| | Κατεψυγμένες γλυκοπατάτες τηγανητές | 10-12 |
| | Στήθος κοτόπουλου | 15-20 |
| 175 | Κατεψυγμένα ψάρια | 10 |
| | Ολόκληρο κοτόπουλο | 30 λεπτά και στις δύο πλευρές |
| 150 | Φιλέτο σολομού | 10-15 |

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Κύρια χαρακτηριστικά

- Λειτουργία μαγειρέματος, τηγανίσματος και ψησίματος
- Γρήγορη θέρμανση με κυκλοφορία αέρα
- Ίση κατανομή θερμότητας
- 7 προκαθορισμένα προγράμματα μαγειρέματος: πατάτες, παιδάκια, γαρίδες, κέικ, κουλουράκια, κρέας, ψάρι
- Ρύθμιση θερμοκρασίας
- Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος
- Δοχείο από ανοξείδωτο χάλυβα, επικαλυμμένο με αντικολλητικό υλικό
- Οθόνη αφής
- Οθόνη LCD
- Αντι-θερμική λαβή
- Μη-ολισθηρό κάτω μέρος
- Το δοχείο μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων
- Προστασία υπερθέρμανσης

Τεχνικά δεδομένα

- Χωρητικότητα δοχείου: 3,2 λίτρα
- Ισχύς: 1400 W
- Τροφοδοσία: 230 V; 50 Hz
- Χρώμα μαυρο
- Μήκος καλωδίου: 1m
- Βάρος: 4,7 kg
- Διαστάσεις: 290x340x340 mm



Ελληνικά
Σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος
(Απορρίμματα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)



(Ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση και σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες με συστήματα χωριστής συλλογής) Αυτή η σήμανση που αναγράφεται στο προϊόν ή στη βιβλιογραφία του, υποδηλώνει ότι δεν θα πρέπει να διατίθεται μαζί με άλλα οικιακά απόβλητα στο τέλος της ζωής του. Για να αποφευχθεί πιθανή βλάβη στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη απόρριψη των αποβλήτων, διαχωρίστε τα από άλλα είδη αποβλήτων και ανακυκλώστε με υπευθυνότητα για την προώθηση της βιώσιμης επαναχρησιμοποίησης των υλικών πόρων. Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να επικοινωνήσουν είτε με τον έμπορο λιανικής πώλησης από τον οποίο αγόρασαν αυτό το προϊόν είτε με το γραφείο της τοπικής κυβέρνησης για λεπτομέρειες σχετικά με το πού και πώς μπορούν να πάρουν αυτό το στοιχείο για περιβαλλοντικά ασφαλή ανακύκλωση. Οι επιχειρηματικοί χρήστες πρέπει να επικοινωνούν με τον προμηθευτή τους και να ελέγχουν τους όρους και τις προϋποθέσεις της σύμβασης αγοράς. Το προϊόν αυτό δεν πρέπει να αναμειχθεί με άλλα εμπορικά απόβλητα για απόρριψη.

Κατασκευάστηκε στην Κίνα για την Lechpol Electronics Leszek Sp.k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętne.

Κοινωνική μας ευχαριστία, που αγοράσατε TEESA προϊόν. Πριν από την χρήση, παρακαλούμε να μελετήσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών και κρατήστε το για μελλοντική χρήση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που προκύπτουν από την μη σωστή χρήση του προϊόντος.

BIZTONSÁGI KÉRDÉSEK

A készülék meghibásodása és sérülések elkerülése érdekében mindig tartsa be az alapvető biztonsági előírásokat az elektromos készülékek használatakor, kifejezetten az alább leírtak tekintetében:

1. A használat előtt alaposan tanulmányozza át ezen kezelési útmutatót, még akkor is, ha korábban már használt ehhez hasonló készüléket. Az útmutatót tartsa elérhető helyen a későbbi felhasználáshoz.
2. A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze a feszültséget, hogy az megegyezik e a készülékkel és a hálózati csatlakozóval.
3. A készülék nem használható hosszabbítóval, elosztóval, vagy időzítővel, stb. Közvetlenül kell az áramellátásba csatlakoztatni.
4. A készülék kizárólag otthoni használatra.
5. A készüléket a „Tisztítás” és „Tárolás” fejezetben leírtak alapján kell tisztítani és tárolni.
6. Mindig ki kell kapcsolni a készüléket és kihúzni az áramforrásból:
 - ha a készülék nem működik megfelelően,
 - ha a készülékből jövő zajok nem normálisak, vagy meghibásodásról árulkodnak,
 - szétzerelés előtt,
 - tisztítás előtt,
 - ha már nem használja.
7. A készülék hálózatról való lecsatlakoztatásához, a csatlakozót fogja meg és húzza, soha ne a kábelt/madzagot.
8. Az alábbi készülék legalább 8 évnél idősebb gyermekek által kezelhető és fizikailag, szellemileg, érzékileg sérült személyek által, továbbá olyan személyek által, kik nem rendelkeznek tapasztalattal, vagy a készülék ismeretével, amennyiben felügyelet biztosított, vagy oktatás történt a készülék biztonságos használatát illetően és az ezzel kapcsolatos veszélyhelyzetek megértésére nem kerültek. Ki kell oktatni a gyermekeket, hogy a készülék nem játékszer. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását, vagy karbantartását felügyelet nélkül.
9. Tárolja a készüléket gyermekektől nem hozzáférhető helyen.
10. A rögzített tápkábel kizárólag a gyártó, a szerviz munkatársa, vagy arra felhatalmazott személy által cserélhető. 26 Kezelési útmutató HU
11. A készüléket és a tápkábelt tartsa távol hőforrástól, víztől, páráról, éles sarkoktól és egyéb olyan hatásoktól, melyek a készülék, vagy annak tápkábelének meghibásodását, sérülését okozhatják.
12. Legyen különös figyelemmel, hogy a tápkábel ne érintkezzen forró / éles felületekkel.
13. Ne használja a készüléket egyéb célra, mint ezen használati útmutatóban szerepel.
14. Ne merítse a készüléket folyadékba és ne érintse nedves kézzel.
15. Ne hagyja a készüléket a működése közben felügyelet nélkül.

16. Tilos a készüléket használni, ha a tápkábel sérült, vagy az eszköz nem működik megfelelően.
17. Tilos a készülék saját kezű javítása. Kizárólag felhatalmazott és szakképzett személyek javíthatják a készüléket. Tilos a készülék szétszerelése.
18. Ne használjon nem eredeti alkatrészeket.

FONTOS

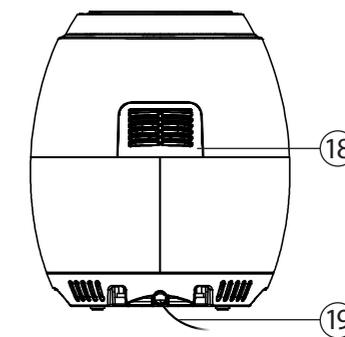
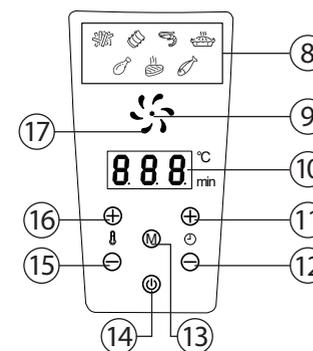
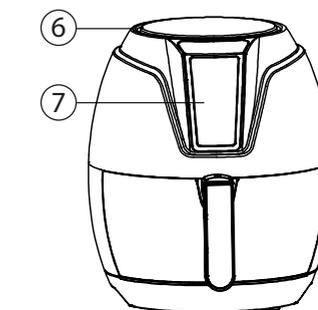
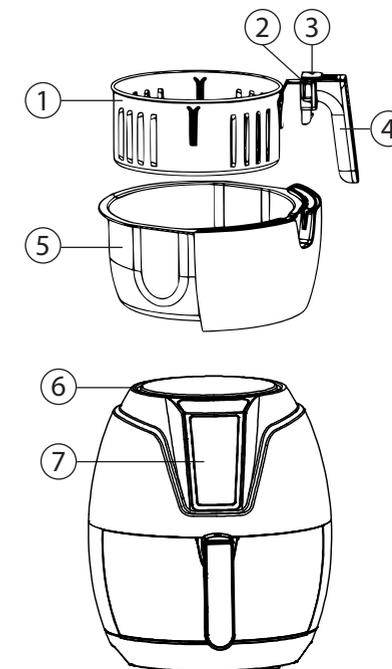
1. Ne töltsen fel az edényt olajjal, ez tűzveszélyes.
2. Ne érintse azon elemeket, melyek felmelegszenek. Ez égési sérüléssel járhat. A forró edény áthelyezéséhez használja a fogantyúkat.
3. Ne takarja le a levegő be és kimeneti nyílásokat.
4. A készüléket helyezze egy stabil és egyenes felületre, legalább 30 cm távolságra a faltól, bútoroktól, vagy egyéb készülékektől.
5. Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék tetejére. Ez hatással lehet a készülék belső levegőkeringésére.
6. Az étel készítésekor a kosár legyen mindig az edényben. Ne használja csak az edényt.
7. Sütemények sütésekor ne lépje túl a kosár kapacitásának a felét. A növekvő összetevők érinthetik a fűtőelemet.
8. Az összetevők szintje a kosárban ne haladja meg a MAX jelzést.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
2. Távolítsa el minden címkét és matricát a készülékről.
3. Húzza ki az edényt a készülékből és megnyomva a kosár kioldó gombot vegye ki a kosarat.
4. Alaposan mossa el a kosarat és az edényt meleg víz, puha szivacs és enyhe tisztítószer használatával.
5. Törölje át a készülék burkolatát enyhén nedves törlőkendővel.
6. Miután megszáradt a kosár és az edény helyezze vissza a készülékbe. Kapcsolja be a készüléket és állítsa a legmagasabb hőmérsékletre 15 percre, hogy eltávolítsa a gyártási lerakódásokat és felmelegítse az új elemeket. Ezen folyamat közben specifikus szagot érezhet a készülékből. Ez normális reakció és többször nem ismétlődik meg.

TERMÉKLEÍRÁS

1. Kosár
2. Kosár kioldó gomb
3. Kosár kioldó gomb takaró
4. Fogantyú
5. Edény
6. Levegő bemenet
7. Ellenőrző panel
8. Program szimbólumok
9. Melegítés szimbólum
10. Kijelző
11. Idő növelő gomb
12. Idő csökkentő gomb
13. Működési mód gomb
14. ON/OFF gomb
15. Hőmérséklet csökkentő gomb
16. Hőmérséklet növelő gomb
17. Levegő keringés szimbólum
18. Levegő kimenet
19. Tápkábel



KEZELÉS

1. Csatlakoztassa a készüléket a hálózati csatlakozóba.
2. Fogja meg a fogantyút, az edény kivételéhez és a kosár összetevőkkel való feltöltéséhez. Helyezze az edényt a készülékbe, míg nem rögzül.
3. Nyomja meg a ON/OFF gombot.
4. Válasszon főzési beállítást
 - Az egyéni beállításokhoz használja a hőmérséklet csökkentése és növelése gombokat a kívánt hőmérséklet beállításához. Ezután használja a sütési idő növelése és csökkentése gombokat.
 - Az előre programozott főzési program használatához meg kell nyomni a működési mód gombot, amíg meg nem jelenik a kívánt ikon. Az idejét és hőmérsékletét a programnak megváltoztathatja a hőmérséklet és idő változtató gombokkal. Elérhető főzési programok:
 - Sültkrumpli: 180°C, 15 perc
 - Oldalas: 180°C, 15 perc
 - Tenger gyümölcse: 160°C, 20 perc
 - Sütemény: 160°C, 30 perc
 - Csirke: 200°C, 20 perc
 - Hús: 180°C, 25 perc
 - Halak: 180°C, 20 perc
5. A beállítás kiválasztását követően nyomja meg a ON/OFF gombot a sütés elkezdéséhez.
6. A sütés befejezésekor hangjelzést hall. A hangjelzés a az edény kivételéig hallható lesz.
7. Vegye ki az edényt és hagyja egy magas hőmérsékletnek ellenálló felületen.
8. Emelje fel a kosár kioldó gomb takarót és nyomja meg a gombot a kosár kivételéhez.
9. Helyezze a kész ételt a tányérra.

Tanács: a legjobb eredmény érdekében, a sütés közben emelje ki az edényt és keverje meg az összetevőket. Az edény kivételekor a készülék működése megszakad, majd újraindul az edény visszahelyezésekor.

Figyelem: a forró étel kosárból való kivételéhez használjon pl.: fakanalat.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

1. A készüléket minden használatot követően tisztítsa.
2. A tisztítás előtt csatlakoztassa le a készüléket az áramellátásról és várja meg míg kihűl.
3. A kosarat és az edényt meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel tisztítsa. A kosár és az edény mosogatógépben mosogatható.
4. A készülék burkolatát tisztítsa puha, enyhén nedves törlőkendő segítségével, súrolószer használata nélkül. Ne merítse a készüléket vízbe és ne mossa mosogatógépben.
5. Amennyiben a készüléket hosszabb ideig nem használja, tárolja száraz és hűvös helyen.

PROBLÉMAMEGOLDÁS

| Probléma | Lehetséges ok | Elhárítása |
|---|--|--|
| A készülék nem működik | A tápkábel nem lett csatlakoztatva | Bizonyosodjon meg, hogy csatlakozó megfelelően van csatlakoztatva |
| | Nincs kiválasztva főzési program | Válasszon főzési programot és nyomja meg az ON/OFF gombot |
| | Az On/OFF gomb nem lett megnyomva a főzési program kiválasztása után | Meg kell nyomni az ON/OFF gombot |
| A főzés végeztével a hús nyers | Túl sok étel a kosárban | Nagyobb mennyiségű ételt adagokban főzzön |
| | Túl alacsony sütési hőmérséklet | Állítson be magasabb hőmérsékletet és süsse meg ismét |
| | Túl rövid főzési idő | Állítson be hosszabb időt és süsse meg ismét |
| Az étel nem sült át egyenletesen | Egyes ételeket a sütés közben meg kell keverni | A sütési folyamat közben vegye ki az edényt és rázza meg, vagy keverje össze a tartalmát |
| Az étel nem ropogós | Olajjal való sütés szükséges | Az ételt öntse le egy kevés zsiradékkal |
| Nem helyezhető be az edény a készülékbe | Az edény túl van töltve | Az edényben lévő tartalom ne haladja meg a MAX jelzést |
| | A kosár nem megfelelően van az edénybe helyezve | A kosarat nyomja bele az edénybe |
| Az edényből füst jön ki | Zsíros ételek sütése | Ez normális jelenség |
| | A készülékben zsiradék található az előző sütésből | Tisztítsa meg az edényt és a kosarat |

ÉTEL JAVASLATOK

| Hőmérséklet (°C) | Mód | Idő (percben) |
|------------------|--------------------------------|---|
| 200 | Vékony fagyasztott sültkrumpli | 10-15 |
| | Csirkecomb | Főzze 8-10 percig, majd csökkentse a hőmérsékletet 160-ra 10 percen keresztül |
| | Húsgolyók | 6-10 |
| | Szalonna | 10 |
| | Fagyasztott garnélarák | 8-10 |
| | Hagymakarika | 12-15 |
| | Tavaszi tekerecs | 10-15 |
| | Gombóc | 7-10 |
| | Friss édeskrumpli | 10 |
| | Marhaszelet | 8-10 |
| | Rántott hús | 20-25 |
| | 195 | Vastag fagyasztott sültkrumpli |
| Csirkeszárny | | 15-20 |
| 190 | Bélszín | Süsse 10 percig, fordítsa meg, majd süsse még 5 percig |
| | Fagyasztott csirkefalatok | 10 |
| | Kelbimbó | 20 |
| | Zöldség keverék | 15-20 |
| 180 | Hamburger | 6-10 |
| | Fagyasztott édeskrumpli | 10-12 |
| | Csirkemell | 15-20 |
| 175 | Fagyasztott halrudak | 10 |
| | Mozzarella csíkok | 10 |
| | Egész csirke | 30 két oldalon |
| 150 | Lazacfilé | 10-15 |

TULAJDONSÁGOK

Fő előnyök

- Főzési, sütési funkció
- Gyors felmelegedés levegő keringés által
- Egyenletes hőeloszlás
- 7 főzési program: sültkrumpli, oldalas, tenger gyümölcsei, sütemény, csirkecomb, hús, halak
- Hőmérséklet szabályozás
- Idő szabályozás
- Rozsdamentes acél edény, letapadás mentes felülettel
- Érintő panel
- LCD kijelző
- Nem felmelegedő fogantyú
- Csúszásmentes talp
- Az edény mosogatógépben mosható
- Túlmelegedés elleni védelem

Műszaki adatok

- Edény űrtartalom: 3,2 l
- Teljesítmény: 1400 W
- Tápellátás: 230 V; 50 Hz
- Szín: fekete
- Tápkábel hossza: 1 m
- Súly: 4,7 kg
- Méretek: 290x340x340 mm



Maygar

Megfelelő hulladék kezelés

(használt elektromos és elektronikus eszközök)



A terméken vagy a kapcsolódó szövegekben található jelölés azt jelzi, hogy élettartama végén nem szabad más háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az ellenőrizetlen hulladékkezelés következtében a környezet és az emberi egészség károsodásának elkerülése érdekében kérjük, különítse el a terméket más hulladékfajtáktól, a felelősségteljes újrahasznosítás, az anyagi erőforrások újra felhasználásának, mint állandó gyakorlatnak az elősegítése érdekében. A háztartási felhasználók a termék környezetre nem káros újra hasznosításának érdekében vegyék fel a kapcsolatot a kiskereskedői hálózattal, ahol vették a terméket, vagy a helyi hatóságokkal, hogy információt szerezzenek, hogy hol és milyen módon semmisíthetik meg a terméket. Az üzleti felhasználóknak kapcsolatba kell lépniük beszállítójukkal, és ellenőrizniük kell a vételi szerződés feltételeit. A terméket nem szabad más kommunális hulladékkal együtt megsemmisíteni.

Gyártotta CHRL a Lechpol Electronics Leszek Sp.k., Garwolińska utca 1, 08-400 Miętne.

Bedankt voor het aanschaffen van het TEESA-apparaat. Lees vóór gebruik de gebruikshandleiding zorgvuldig door en bewaar deze voor later gebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor oneigenlijk gebruik en bediening van dit apparaat.

VEILIGHEIDSKWESTIES

Om schade of letsel te voorkomen, moeten elementaire veiligheidsmaatregelen worden gevolgd voor het omgaan met elektrische apparatuur, inclusief de hieronder vermelde maatregelen:

1. Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, ook als u eerder soortgelijke apparatuur heeft gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.
2. Controleer voordat u het apparaat aansluit of de spanning van het stopcontact en het apparaat compatibel zijn.
3. Het apparaat kan niet worden aangesloten met verlengsnoeren, meervoudige stekkers, tijdschakelaars enz. Het moet rechtstreeks op het stopcontact worden aangesloten.
4. Het apparaat is alleen bedoeld voor thuisgebruik.
5. Reinig het apparaat volgens de instructies in het hoofdstuk "Reiniging en opslag".
6. Schakel het apparaat altijd uit en koppel het los van het lichtnet:
 - als het apparaat niet goed werkt,
 - als de geluiden van de werking van het apparaat niet standaard zijn of een anomalie aangeven,
 - vóór demontage,
 - vóór het reinigen,
 - als het niet gebruikt wordt.
7. Als u het apparaat loskoppelt van het lichtnet, houd dan de stekker vast en trek eraan, nooit aan het snoer / kabel trekken.
8. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van minstens 8 jaar oud en door mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens, evenals door personen die geen ervaring hebben en niet vertrouwd zijn met het apparaat, mits toezicht wordt gehouden of instructies over het gebruik ervan worden gegeven, zodat de gevaren worden begrepen en de apparatuur op een veilige manier door de betrokkene kan worden gebruikt. Kinderen moeten worden geïnstrueerd om het apparaat niet als speelgoed te behandelen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag onder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
9. Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.
10. Het niet-verwijderbare netsnoer mag alleen worden vervangen door de producent, een medewerker van een servicepunt of een gekwalificeerd persoon. 26 Handleiding NL
11. Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van hitte, water, vocht, scherpe randen en andere factoren die het apparaat of de kabel kunnen beschadigen.
12. Let er vooral op dat het netsnoer niet in aanraking komt met hete / scherpe randen.
13. Gebruik het apparaat niet voor een ander doel dan beschreven in deze handleiding.
14. Dompel het apparaat niet onder in water en gebruik het niet met natte handen.
15. Het apparaat mag tijdens het gebruik niet onbeheerd worden achtergelaten.
16. Het is verboden om het apparaat te gebruiken als het netsnoer beschadigd is of als het

apparaat niet goed werkt.

17. Het is verboden om het apparaat zelf te repareren. Alleen geautoriseerde en gekwalificeerde personen mogen het apparaat repareren. Het is verboden om het apparaat te demonteren.
18. Gebruik alleen originele accessoires.

BELANGRIJK

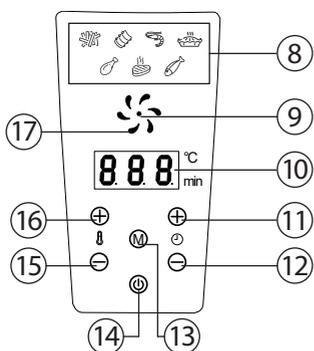
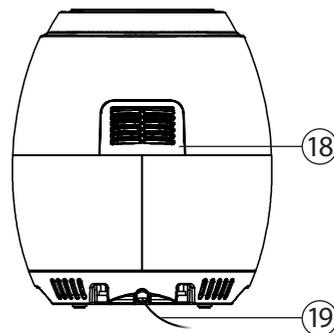
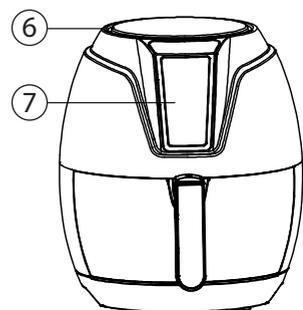
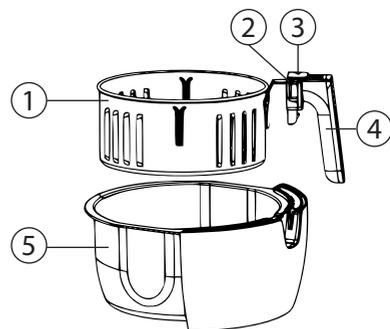
1. Vul de kom niet met olie, dit kan brand veroorzaken.
2. Raak geen elementen aan die heet worden. Risico op verbranding. Gebruik de handvaten om de hete kom te dragen.
3. Blokkeer de luchtinlaten en -uitlaten niet.
4. Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, minimaal 30 cm verwijderd van muren, meubels of andere apparaten.
5. Plaats geen voorwerpen op het apparaat. Dit heeft invloed op de luchtstroom in het apparaat.
6. De mand moet tijdens het koken altijd in de kom staan. De kom zelf mag niet worden gebruikt.
7. Gebruik bij het bakken van taarten niet meer dan de helft van de mand. Lekkende ingrediënten kunnen het verwarmingselement raken.
8. Het niveau van de ingrediënten in de mand mag de MAX-lijn niet overschrijden.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle stickers en labels van het apparaat.
3. Haal de kom uit de machine en druk op de mandontgrendelingsknop om de mand te verwijderen.
4. Was de mand en kom grondig met warm water, een gladde spons en een mild afwasmiddel.
5. Veeg de ombouw van het apparaat af met een licht vochtige doek.
6. Plaats de kom en de mand na het drogen terug in het apparaat. Schakel het apparaat in en stel de maximale temperatuur gedurende 15 minuten in om productieafzettingen te verwijderen en nieuwe elementen te verwarmen. Het apparaat kan tijdens dit proces een specifieke geur afgeven. Dit is een normale reactie en zal niet meer voorkomen.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

1. Mand
2. Mand ontgrendelingsknop
3. Deksel voor de mand ontgrendelingsknop
4. Handvat
5. Kom
6. Luchtinlaat
7. Controlepaneel
8. Programma-symbolen
9. Verwarmingssymbool
10. Display
11. Knop voor het verlengen van de tijd
12. Knop voor de verkorten van de tijd
13. Knop voor modus selectie
14. AAN / UIT-knop
15. Knop voor de verlaging van de temperatuur
16. Knop voor de verhoging van de temperatuur
17. Symbool voor luchtcirculatie
18. Luchtuitlaat
19. Stroomkabels



BEDIENING

1. Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
 2. Trek aan de hendel om de kom eruit te schuiven en plaats de ingrediënten in de mand. Schuif de kom in het apparaat totdat deze vastzit.
 3. Druk op de AAN / UIT-knop
 4. Selecteer kookinstellingen
 - Om uw eigen instellingen te maken, gebruikt u de toetsen Temperatuur verhogen en verlagen om de gewenste temperatuur in te stellen. Gebruik dan de knoppen voor het verlengen en verkorten van de baktijd.
 - Om een vooraf ingesteld kookprogramma te selecteren, drukt u op de modusselectiekноп totdat het gewenste pictogram is gemarkeerd. De tijd en temperatuur van het programma kunnen worden gewijzigd met de tijd- en temperatuurknoppen. Kookprogramma's beschikbaar:
 - Friet: 180 °C, 15 min
 - Spare ribs: 180 °C, 15 min
 - Zeevruchten: 160°C, 20 min
 - Taart: 160°C, 30 min
 - Kip: 200°C, 20 min
 - Vlees: 180°C, 25 min
 - Vis: 180°C, 20 min
 5. Druk na het selecteren van de instellingen op de AAN / UIT-knop om te beginnen met bakken.
 6. Het einde van de bereiding wordt aangegeven door een akoestisch signaal. Het geluid wordt herhaald totdat de kom wordt verwijderd.
 7. Verwijder de kom en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
 8. Haal het deksel van de ontgrendelingsknop van de mand en druk op de knop om de mand uit de kom te verwijderen.
 9. Leg het afgewerkte voedsel op een bord.
- Tip: verwijder voor het beste resultaat de kom en meng de ingrediënten tijdens het bakken. Nadat de kom is verwijderd, stopt de machine met werken en start hij opnieuw wanneer de kom wordt geplaatst.
- Opmerking: om warme gerechten uit de mand te halen, gebruikt u bijv. een spatel.

ONDERHOUD EN REINIGING

1. Maak het apparaat na elk gebruik schoon.
2. Haal voordat u het apparaat reinigt de stekker uit het stopcontact en wacht tot het is afgekoeld.
3. De mand en de kom moeten worden gewassen in warm water met een mild schoonmaakmiddel. De mand en de kom zijn vaatwasmachinebestendig.
4. De ombouw van het apparaat moet worden schoongemaakt met een licht vochtige doek, zonder het gebruik van bijtende middelen. Dompel het apparaat niet onder in water en reinig het niet in de vaatwasmachine.
5. Bewaar het apparaat op een droge en koele plaats als u het langere tijd niet gebruikt.

OPLOSSING VAN PROBLEMEN

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|--|--|
| Het apparaat werkt niet | Het netsnoer is niet aangesloten | Zorg ervoor dat de stekker correct is aangesloten |
| | Het bakprogramma is niet gekozen | Selecteer een bakprogramma en druk op de AAN / UIT-knop |
| | De AAN / UIT-knop is niet ingedrukt na het selecteren van het bakprogramma | Druk op de AAN / UIT-knop |
| Na het koken is het vlees rauw | Teveel voedsel in de mand | Kook grote hoeveelheden voedsel apart |
| | Baktemperatuur te laag | Stel de temperatuur hoger in en bak opnieuw |
| | Kooktijd te kort | Stel een langere tijd in en bak opnieuw |
| Het eten is niet gelijkmatig gaar | Sommige voedingsmiddelen moeten tijdens het bakken worden gemengd | Verwijder tijdens het bakken de kom en schud of meng de inhoud |
| Het eten is niet krokant | Bakken met olie vereist | Het gerecht moet met een beetje vet worden overgoten |
| De kom kan niet in het apparaat worden geplaatst | De kom is te vol | De inhoud van de kom mag de MAX-lijn niet overschrijden |
| | De mand is niet goed in de kom geplaatst | De mand moet in de kom worden gedrukt |
| Er komt rook uit de kom | Vet voedsel bakken | Dit is een normaal verschijnsel |
| | Er zit vet in het apparaat van eerder gebruik | De kom en mand moeten worden schoongemaakt |

GERECHTEN

| Temperatuur (°C) | Type | Tijd (minuten) |
|------------------|----------------------------------|--|
| 200 | Dunne bevroren frieten | 10-15 |
| | Kippendij | Laat 8-10 minuten koken en verlaag dan de temperatuur tot 160 gedurende 10 minuten |
| | Gehaktballen | 6-10 |
| | Bacon | 10 |
| | Bevroren garnalen | 8-10 |
| | Uienringen | 12-15 |
| | Loempia's | 10-15 |
| | Dumplings | 7-10 |
| | Verse zoete aardappelfrietjes | 10 |
| | Biefstuk | 8-10 |
| 195 | Karbonade | 20-25 |
| | Dikke bevroren frietjes | 12-20 |
| 190 | Kippenvleugels | 15-20 |
| | Filet mignon | Bak 10 minuten, keer om en bak nog eens 5 minuten |
| | Bevroren kipnuggets | 10 |
| | Spruitjes | 20 |
| 180 | Groentenmix | 15-20 |
| | Hamburger | 6-10 |
| | Bevroren zoete aardappelfrietjes | 10-12 |
| 175 | Kipfilet | 15-20 |
| | Bevroren vissticks | 10 |
| | Mozzarella stokjes | 10 |
| 150 | Hele kip | 30 aan twee kanten |
| | Zalmfilet | 10-15 |

SPECIFICATIE

Belangrijkste kenmerken

- Kook-, frituur- en bakfunctie
- Snelle verwarming door luchtcirculatie
- Gelijkmatige warmteverdeling
- 7 kookprogramma's: frites, spare ribs, zeevruchten, taart, kippenpoten, vlees, vis
- Temperatuurregeling
- Tijdaanpassing
- Kom gemaakt van roestvrij staal met een antiaanbaklaag
- Touchpad
- LCD display
- Cool-touch handvat
- Antislippoten
- Het deksel kan in de vaatwasser worden gewassen
- Bescherming tegen oververhitting

Technische gegevens

- Inhoud kom: 3,2 l
- Vermogen: 1400 W
- Stroomvoorziening: 230 V; 50 Hz
- Kleur: zwart
- Lengte van het netsnoer: 1 m
- Gewicht: 4,7 kg
- Afmetingen: 290x340x340 mm



Netherlands

Correcte verwijdering van het product

(afgedankte elektrische en elektronische apparatuur)



De markering op het product of in gerelateerde teksten geeft aan dat het aan het einde van zijn levensduur niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om schade aan het milieu en de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, dient u het product van andere soorten afval te scheiden en op een verantwoorde manier te recyclen om het hergebruik van materiële bronnen als een permanente handelwijze te promoten. Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze het product hebben gekocht of met de plaatselijke overheid voor informatie over waar en hoe ze dit product, met oog op het milieu, kunnen recyclen. Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de voorwaarden van het koopcontract raadplegen. Het product mag niet worden weggegooid met ander consumptie-afval.

Gemaakt in de VRC voor Lechpol Electronics Leszek Sp.k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętne.

Dankjewel voor de aankoop van het apparaat TEESA. Voordat u het apparaat gebruikt, moet u zorgvuldig kennis nemen van de inhoud van de instructie voor gebruik en deze behouden, zodat u deze later kunt raadplegen. De producent aanvaardt geen aansprakelijkheid voor het onjuiste gebruik van het product.

KWESTIE BEZPIECZEŃSTWA

Om te voorkomen dat u schade of verwondingen ervaart, moet u de basisveiligheidsmaatregelen volgen die zijn opgenomen in de afzonderlijke veiligheidsinstructies, met name de volgende:

1. Voordat u het apparaat gebruikt, moet u zorgvuldig kennis nemen van de inhoud van de instructie voor gebruik, zelfs in het geval van eerder gebruik van een soortgelijk apparaat. De instructie moet worden behouden, zodat u deze later kunt raadplegen.
2. Voordat u het apparaat aansluit, moet u de geschiktheid van de spanning van het stopcontact en het apparaat controleren.
3. Het apparaat kan niet worden aangesloten op verlengkabels, verdeelkasten, schakelaars, tijdelijke stopcontacten enz. Het moet worden aangesloten op het stopcontact van het stopcontact.
4. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in een woonomgeving.
5. Het apparaat moet worden gereinigd en opgeslagen volgens de aanwijzingen die zijn opgenomen in de sectie "Reiniging en opslag".
6. Het apparaat moet altijd worden uitgeschakeld en van de stroombron worden losgekoppeld:
 - als het apparaat niet goed werkt,
 - als er meldingen van het apparaat zijn die niet standaard of die wijzen op een anomalie,
 - vóór het demonteren,
 - vóór het reinigen,
 - als het niet wordt gebruikt.
7. Bij het loskoppelen van het apparaat van de stroombron, moet u het apparaat vastpakken en de kabel trekken, nooit de kabel of de snoer.
8. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van ten minste 8 jaar en door personen met fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, maar ook door personen die niet bekend zijn met het gebruik van het apparaat, zolang het onder toezicht of toezicht van een bevoegde persoon wordt gebruikt, die de nodige voorzorgsmaatregelen heeft genomen, zodat de kinderen het apparaat niet als speelgoed beschouwen. Kinderen moeten worden geïnstrueerd om het apparaat niet te reinigen en het apparaat te onderhouden zonder toezicht.
9. Het apparaat moet worden opgeslagen op een plaats die niet toegankelijk is voor kinderen.
10. Het voedingskabel moet niet worden verwisseld door de gebruiker, maar door een gekwalificeerde persoon of een reparatiebedrijf. 26 Instructie voor gebruik PL
11. Het apparaat en de voedingskabel moeten worden opgeslagen op een afstand van de bronnen van warmte, water, vocht, scherpe randen en andere factoren, die schade aan het apparaat of de kabel kunnen veroorzaken.

12. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby kabel zasilający nie dotykał gorących / ostrych krawędzi.
13. Nie należy używać urządzenia w innym celu niż opisanym w poniższej instrukcji.
14. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani obsługiwać go mokrymi dłońmi.
15. Nie należy pozostawiać urządzenia w czasie pracy bez nadzoru.
16. Zabrania się używać urządzenia, jeśli kabel zasilający został uszkodzony lub sprzęt nie działa prawidłowo.
17. Zabrania się własnoręcznej naprawy sprzętu. Jedynie osoby do tego upoważnione i wykwalifikowane mogą naprawiać to urządzenie. Zabrania się demontażu urządzenia.
18. Nie należy używać nieoryginalnych akcesoriów.

WAŻNE

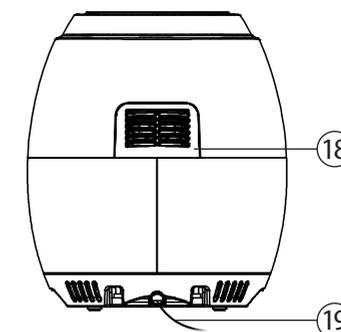
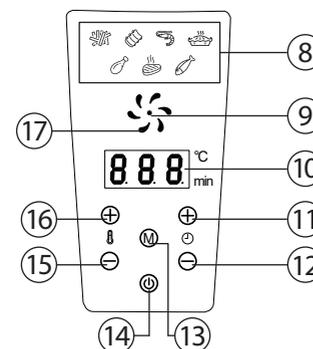
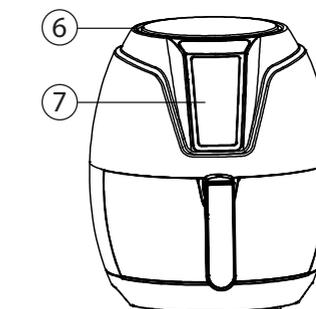
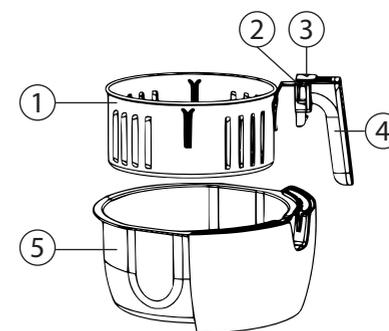
1. Nie należy wypełniać miski olejem, grozi to pożarem.
2. Nie należy dotykać elementów które się nagzewają. Grozi to poparzeniem. Do przenoszenia gorącej miski należy użyć rączki.
3. Nie należy zasłaniać wlotów i wylotów powietrza.
4. Urządzenie należy umieszczać na stabilnych i równych powierzchniach, w odległości co najmniej 30 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.
5. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na górze urządzenia. Wpływa to na przepływ powietrza wewnątrz urządzenia.
6. Podczas przyrządzania potraw, kosz musi zawsze znajdować się w misie. Nie należy korzystać z samej miski.
7. Podczas pieczenia ciast, nie należy przekraczać połowy pojemności kosza. Wyrastające składniki mogą dotknąć grzałki.
8. Poziom składników w koszu nie może przekraczać linii MAX.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjąć urządzenie z opakowania.
2. Usunąć z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
3. Wysunąć misę z urządzenia i nacisnąć przycisk odblokowania kosza, aby wyjąć kosz.
4. Dokładnie umyć kosz i misę za pomocą ciepłej wody, gładkiej gąbki i delikatnego środka czyszczącego.
5. Wytrzeć obudowę urządzenia przy pomocy lekko wilgotnej szmatki.
6. Po wysuszeniu miski i kosza należy umieścić je w urządzeniu. Włączyć urządzenie i ustawić maksymalną temperaturę na 15 minut, tak aby pozbyć się osadów produkcyjnych i wygrzać nowe elementy. Podczas tego procesu urządzenie może wydawać specyficzny zapach. Jest to normalna reakcja i nie powinna pojawić się ponownie.

OPIS PRODUKTU

1. Kosz
2. Przycisk odblokowania kosza
3. Osłona przycisku odblokowania kosza
4. Rączka
5. Misa
6. Wlot powietrza
7. Panel kontrolny
8. Symbole programów
9. Symbol nagrzewania
10. Wyświetlacz
11. Przycisk zwiększenia czasu
12. Przycisk zmniejszenia czasu
13. Przycisk wyboru trybu
14. Przycisk ON/OFF
15. Przycisk zmniejszania temperatury
16. Przycisk zwiększania temperatury
17. Symbol cyrkulacji powietrza
18. Wylot powietrza
19. Przewód zasilający



OBSŁUGA

1. Podłączyć urządzenie do gniazda sieciowego.
2. Pociągnąć za rączkę, aby wysunąć misę i umieścić składniki w koszu. Wsunąć misę do urządzenia, aż zostanie zabezpieczona.
3. Nacisnąć przycisk ON/OFF.
4. Wybrać ustawienia gotowania
 - Aby wprowadzić własne ustawienia należy użyć przycisków zwiększania i zmniejszania temperatury do ustawienia żądanej temperatury. Następnie użyć przycisków zwiększania i zmniejszania czasu pieczenia.
 - Aby wybrać gotowy program gotowania, należy naciskać przycisk wyboru trybu, aż zostanie podświetlona wybrana ikona. Czas i temperaturę programu można modyfikować przy pomocy przycisków regulacji czasu i temperatury. Dostępne programy gotowania:
 - Frytki: 180°C, 15 min
 - Żeberka: 180°C, 15 min
 - Owoce morza: 160°C, 20 min
 - Ciasta: 160°C, 30 min
 - Kurczak: 200°C, 20 min
 - Mięso: 180°C, 25 min
 - Ryby: 180°C, 20 min
5. Po wybraniu ustawień należy nacisnąć przycisk ON/OFF, aby rozpocząć pieczenie.
6. Zakończenie pieczenia zostanie zasygnalizowane dźwiękiem. Dźwięk będzie powtarzany do momentu wyjęcia misy.
7. Należy wyjąć misę i postawić ją na powierzchni odpornej na ciepło.
8. Odsłonić przycisk odblokowania kosza i nacisnąć przycisk, aby wyjąć kosz z misy.
9. Przełożyć gotowe jedzenie na talerz.

Porada: aby uzyskać najlepszy rezultat, w trakcie pieczenia należy wysunąć misę i wymieszać składniki. Po wyjęciu misy, urządzenie przerwie pracę i wznowi ją po włożeniu misy.

Uwaga: do wyjmowania gorącego jedzenia z kosza należy użyć np. szpatułki.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

1. Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
2. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i zaczekać, aż ostygnie.
3. Kosz i misę należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka czyszczącego. Kosz i misę można myć w zmywarce.
4. Obudowę urządzenia należy czyścić przy pomocy lekko wilgotnej szmatki, bez użycia środków żrących. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani myć w zmywarce.
5. Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy przechowywać je w suchym i chłodnym miejscu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|--|---|--|
| Urządzenie nie działa | Przewód zasilający nie został podłączony | Upewnić się, że wtyczka została podłączona prawidłowo |
| | Program pieczenia nie został wybrany | Należy wybrać program pieczenia i nacisnąć przycisk ON/OFF |
| | Przycisk ON/OFF nie został wciśnięty po wybraniu programu pieczenia | Należy nacisnąć przycisk ON/OFF |
| Po zakończeniu gotowania mięso jest surowe | Zbyt duża ilość żywności w koszu | Większą ilość żywności należy gotować osobno |
| | Zbyt niska temperatura pieczenia | Należy ustawić wyższą temperaturę i piec ponownie |
| | Zbyt krótki czas gotowania | Należy ustawić dłuższy czas i piec ponownie |
| Potrawa nie została upieczona równomiernie | Niektóre potrawy wymagają wymieszania podczas pieczenia | W trakcie pieczenia należy wyjąć misę i potrząsnąć lub wymieszać zawartość |
| Jedzenie nie jest chrupiące | Wymagane pieczenie z olejem | Potrawę należy poleć niewielką ilością tłuszczu |
| Nie można wsunąć misy do urządzenia | Misa została przeładowana | Zawartość misy nie może przekraczać linii MAX |
| | Kosz został umieszczony nieprawidłowo w misie | Kosz należy wcisnąć do misy |
| Z misy wydobywa się dym | Pieczenie tłustych potraw | Jest to normalne zjawisko |
| | W urządzeniu znajduje się tłuszcz z poprzedniego użycia | Należy wyczyścić misę i kosz |

PROPOZYCJE POTRAW

| Temperatura (°C) | Typ | Czas (w minutach) |
|------------------|-----------------------------|--|
| 200 | Cienkie frytki mrożone | 10-15 |
| | Udka kurczaka | Gotować przez 8-10 minut, potem zmniejszyć temperaturę do 160 przez 10 minut |
| | Klopsiki | 6-10 |
| | Bekon | 10 |
| | Mrożone krewetki | 8-10 |
| | Krążki cebulowe | 12-15 |
| | Sajgonki | 10-15 |
| | Pierozki | 7-10 |
| | Świeże frytki z batatów | 10 |
| | Stek wołowy | 8-10 |
| | Kotlet schabowy | 20-25 |
| 195 | Grube frytki mrożone | 12-20 |
| | Skrzydela kurczaka | 15-20 |
| 190 | Filet mingon | Piec przez 10 minut, obrócić i piec przez kolejne 5 minut |
| | Mrożone nuggetsy z kurczaka | 10 |
| | Brukselka | 20 |
| 180 | Miks warzyw | 15-20 |
| | Hamburger | 6-10 |
| | Mrożone frytki z batatów | 10-12 |
| 175 | Pierś z kurczaka | 15-20 |
| | Mrożone paluszki rybne | 10 |
| | Paluszki mozzarella | 10 |
| 150 | Cały kurczak | 30 z dwóch stron |
| | Filet z łososia | 10-15 |

SPECYFIKACJA

Główne cechy

- Funkcja gotowania, smażenia i pieczenia
- Szybkie nagrzewanie przez cyrkulację powietrza
- Równomierne rozprowadzanie ciepła
- 7 programów gotowania: frytki, żeberka, owoce morza, ciasta, udka, mięso, ryby
- Regulacja temperatury
- Regulacja czasu
- Misa wykonana ze stali nierdzewnej, pokryta powłoką nieprzywierającą
- Panel dotykowy
- Wyświetlacz LCD
- Nienagrzewająca się rączka
- Stopki antypoślizgowe
- Możliwość mycia miski w zmywarce
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Dane techniczne

- Pojemność miski: 3,2 l
- Moc: 1400 W
- Zasilanie: 230 V; 50 Hz
- Kolor: czarny
- Długość przewodu: 1 m
- Waga: 4,7 kg
- Wymiary: 290x340x340 mm



Poland
Prawidłowe usuwanie produktu
(Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczone na produkcie lub w odnoszących się do niego tekstach wskazuje, że po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych. Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi. Taki sprzęt podlega selektywnej zbiórce i recyklingowi. Zawarte w nim szkodliwe substancje mogą powodować zanieczyszczenie środowiska i stanowić zagrożenie dla życia i zdrowia ludzi.

Wyprodukowano w CHRL dla Lechpol Electronics Leszek Sp.k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętne.

Va multumim pentru achizitionarea acestui produs TEESA. Va rugam sa cititi cu atentie instructiunile de utilizare inainte de utilizarea produsului si a le pastrati pentru consultari ulterioare. Distribuitorul nu isi asuma nici o responsabilitate pentru posibilele daune cauzate de utilizarea necorespunzatoare a produsului.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Pentru a reduce rănirea sau deteriorarea, urmați instrucțiunile de siguranță atunci când utilizați orice dispozitiv electric, inclusiv următoarele:

1. Citiți întregul manual de instrucțiuni înainte de a începe instalarea și asamblarea și păstrați-l pentru referințe ulterioare.
2. Înainte de a conecta dispozitivul la priză, asigurați-vă că tensiunea indicată pe dispozitiv corespunde tensiunii din priză.
3. Acest aparat nu trebuie comandat de către un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator sau conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat. Dispozitivul trebuie conectat direct la priza electrică.
4. Aparatul este pentru uz casnic, nu comercial.
5. Curățați și depozitați acest dispozitiv în conformitate cu instrucțiunile enumerate în secțiunea Curățare și Depozitare.
6. ÎNTOTDEAUNA opriți dispozitivul și deconectați-l de la rețea:
 - dacă nu funcționează corect
 - dacă există un zgomot neobișnuit când folosiți
 - înainte de a demonta dispozitivul
 - înainte de curățare
 - când nu este folosit
7. Când deconectați cablul de alimentare al dispozitivului, apucați și trageți de fișă nu de cablu.
8. Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, numai dacă sunt supravegheați și îndrumați de o persoană care este responsabilă pentru siguranța lor, pentru înțelegerea și respectarea tuturor măsurilor de siguranță. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul. Copiii nu trebuie să efectueze curățarea sau întreținerea dispozitivului nesupravegheați.
9. Nu țineți dispozitivul la îndemâna copiilor.
10. Cablul de alimentare poate fi înlocuit numai într-un punct de service autorizat.
11. Păstrați dispozitivul și cablul departe de căldură, apă, umiditate, margini ascuțite sau orice alt factor care poate deteriora aparatul sau cablul.
12. Verificați cablul de alimentare să nu atingă elemente calde sau ascuțite.
13. Nu folosiți produsul în alte scopuri decât cele prezentate în acest manual de operare.
14. Nu așezați aparatul în apă sau lichid, nici nu-l folosiți cu mâinile umede sau ude.
15. Nu lăsați aparatul nesupravegheat când funcționează.
16. NU folosiți acest dispozitiv dacă cablul sau fișa este deteriorată sau dacă aparatul este rupt.
17. Nu încercați să reparați singur acest dispozitiv. Doar personalul autorizat și calificat poate repara acest dispozitiv. Nu dezamblați niciodată acest dispozitiv.
18. Folosiți numai accesoriile autorizate

IMPORTANT

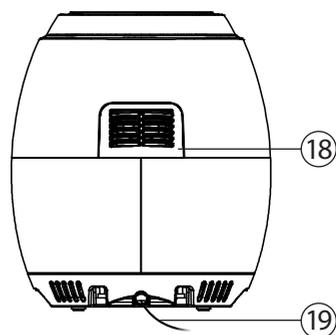
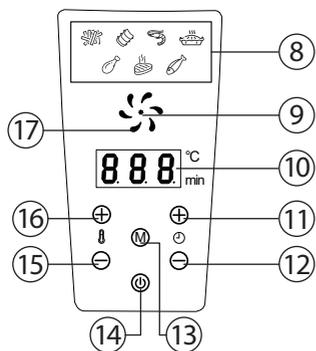
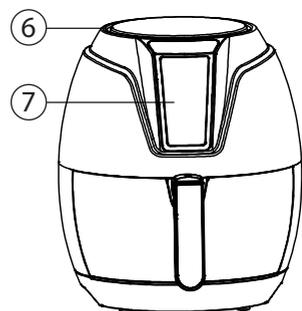
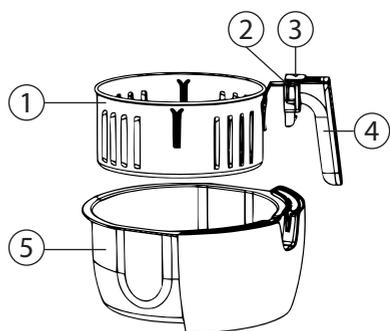
1. Nu umpleți vasul cu ulei. Acest lucru poate provoca pericol de incendiu.
2. Nu atingeți părțile care se încălzesc. Există riscul de a vă arde mâinile. Pentru a muta oala fierbinte, folosiți mânerul.
3. Nu acoperiți intrările și ieșirile de aer.
4. Așezați dispozitivul pe suprafețe stabile și uniforme, la cel puțin 30 cm de pereți, mobilier sau alte dispozitive.
5. Nu așezați obiecte în partea de sus a dispozitivului. Acest lucru poate afecta fluxul de aer în interiorul dispozitivului.
6. În timpul pregătirii alimentelor, coșul trebuie să fie întotdeauna în interiorul vasului. Nu folosiți numai oala.
7. În timpul coacerii prăjiturilor, nu depășiți jumătate din capacitatea coșului. Creșterea ingredientelor poate atinge încălzitorul.
8. Nu umpleți coșul cu ingrediente peste linia MAX.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți dispozitivul din colet.
2. Scoateți toate autocolantele și etichetele de pe dispozitiv.
3. Scoateți oala de pe dispozitiv și apăsați butonul de eliberare a coșului pentru a scoate coșul.
4. Curățați bine vasul și coșul cu apă caldă, utilizând un burete moale și un produs pentru curățare ușoară.
5. Curățați carcasa dispozitivului cu o cârpă ușor umedă.
6. Când vasul și coșul sunt uscate, introduceți-le în dispozitiv. Porniți dispozitivul și setați temperatura maximă timp de 15 minute, pentru a elimina reziduurile de producție și a preîncălzi elementele noi. În timpul acestui proces, dispozitivul poate elibera un anumit miros. Aceasta este o reacție normală și nu ar trebui să reapară din nou.

DESCRIERE PRODUS

1. Coș
2. Buton eliberare coș
3. Capac buton eliberare coș
4. Mâner
5. Bol
6. Intrare aer
7. Panou control
8. Simboluri programe
9. Indicator încălzire
10. Afișaj
11. Buton creștere timp de gătire
12. Buton reducere timp de gătire
13. Buton selectare mod
14. Buton ON/OFF (pornire/oprire)
15. Buton scădere temperatură
16. Buton creștere temperatură
17. Indicator circulație aer
18. Ieșire aer
19. Cablu alimentare



OPERARE

1. Conectați dispozitivul la priză.
2. Scoateți oala trăgând de mâner și așezați ingredientele în coș. Glisați oala pe dispozitiv, până când face clic.
3. Apăsăți butonul ON / OFF.
4. Alegeți setările pentru gătit
 - Pentru a introduce setările proprii, utilizați butoanele de creștere și de scădere a temperaturii pentru a seta temperatura de gătit. Apoi folosiți butoanele de creștere a temperaturii și de scădere pentru a seta temperatura de gătit.
 - Pentru a selecta programul de gătit prestabilit, apăsați butonul de selectare a modului, până când pictograma selectată este evidențiată. Temperatura și timpul de gătit pot fi reglate cu butoanele corespunzătoare. Programe de gătit prestabilite disponibile sunt următoarele:
 - Prajeli: 180 ° C, 15 min
 - Coaste: 180 ° C, 15 min
 - Creveți: 160 ° C, 20 min
 - Torturi: 160 ° C, 30 min
 - Butoaie de pui: 200 ° C, 20 min
 - Carne: 180 ° C, 25 min
 - Pește: 180 ° C, 20 min
5. După selectarea setărilor pentru gătit, apăsați butonul ON / OFF pentru a începe prepararea.
6. Sfârșitul gătitului va fi semnalizat cu un semnal sonor. Semnalul sonor va fi repetat până la scoaterea bolului.
7. Scoate vasul și pune-l pe o suprafață rezistentă la căldură.
8. Mutați capacul butonului de eliberare a coșului și apăsați butonul de eliberare a coșului pentru a scoate coșul din oală.

Sfat: pentru a obține rezultate mai bune, în timpul gătitului scoateți vasul și agitați ingredientele. După scoaterea vasului, dispozitivul va întrerupe gătitul și o va relua după introducerea vasului.

Atenție: pentru a scoate mâncarea caldă din vas, folosiți spatule de lemn.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Curățați acest dispozitiv după fiecare utilizare.
2. Înainte de curățare, deconectați dispozitivul și așteptați ca acesta să se răcească.
3. Curățați coșul și vasul în apă caldă, cu un agent de curățare ușor. Coșul și vasul pot fi spălate în mașina de spălat vase.
4. Pentru a curăța carcasa dispozitivului, utilizați o cârpă ușor umedă, fără a utiliza agenți chimici. Nu scufundați dispozitivul în apă și nu spălați în mașina de spălat vase.
5. Dacă dispozitivul nu va fi folosit pentru o perioadă lungă de timp, păstrați-l în loc uscat și răcoros.

DEPANARE

| Problema | Cauză posibilă | Soluție posibilă |
|--|--|--|
| Dispozitivul nu funcționează | Cablul de alimentare nu este conectat la priză | Conectați cablul de alimentare la priză. Verificați utilizând un alt dispozitiv dacă există tensiune la rețea |
| | Programul de gătit nu este selectat | Selectați programul de gătit și apăsați butonul ON/OFF |
| | Butonul ON/OFF nu a fost apăsat după selectarea programului | Apăsați butonul ON/OFF |
| După gătit, carnea este încă crudă | Prea multe ingrediente în vas | Cantități mai mare de mâncare trebuie gătit separat |
| | Temperatură de gătit prea scăzută | Setați o temperatură mai mare și gătiți din nou |
| | Timp de gătit prea scurt | Setați un timp mai mare și gătiți din nou |
| Mâncarea nu a fost gătită uniform | Unele alimente necesită agitare în timpul gătitului | În timpul gătitului, scoateți vasul și agitați ingredientele |
| Mâncarea nu este crocantă | Gătirea necesită ulei | Turnați puțină cantitate de ulei pe mâncare |
| Nu se poate introduce oala în dispozitiv | Oala este supraîncăcată | Ingredientele din oală nu pot depăși linia MAX |
| | Coșul a fost introdus incorect în oală | Glisați coșul în oală |
| Iese fum din oală | Se gătește mâncare cu conținut mare de grăsimi | Este normal |
| | În interiorul dispozitivului există o grăsime din gătit anterior | Curățați vasul și coșul |

SETĂRI RECOMANDATE PENTRU GĂTIT

| Temperatură (°C) | Tip | Timp (în minute) |
|------------------|----------------------------|--|
| 200 | Cartofi prăjiți subțiri | 10-15 |
| | Pulpe de pui | Gătiți timp de 8-10 minute, apoi reduceți temperatura la 160 grade timp de 10 minute |
| | Perisoare | 6-10 |
| | Bacon | 10 |
| | Creveți congelați | 8-10 |
| | Inele de ceapă | 12-15 |
| | Rulouri de primăvară | 10-15 |
| | Galuste | 7-10 |
| | Cartofi prăjiți proaspeți | 10 |
| | Friptura | 8-10 |
| 195 | Cotlet de porc | 20-25 |
| | Cartofi prăjiți înghețați | 12-20 |
| 190 | Aripi de pui | 15-20 |
| | Filet mignon | Se gătește 10 minute, apoi se răstoarnă și se gătește încă 5 minute |
| | Nuggets de pui congelați | 10 |
| | Varză de Bruxelles | 20 |
| 180 | Legume mixte | 15-20 |
| | Hamburger | 6-10 |
| | Cartofi dulci congelați | 10-12 |
| 175 | Piept de pui | 15-20 |
| | Batoane de pește congelate | 10 |
| 150 | Pui întreg | 30 minute ambele părți |
| | File de somon | 10-15 |

SPECIFICAȚII

Caracteristici principale

- Funcție de gătire, prăjire și coacere
- Încălzire rapidă prin circulația aerului
- Căldură distribuită uniform
- 7 programe prestabilite pentru gătit: cartofi prăjiți, coaste, fructe de mare, prăjituri, pulpe de pui, carne, pește
- Reglare temperatură
- Reglare timp de gătire
- Recipientul este din oțel inoxidabil, acoperit cu material neaderent
- Ecran tactil
- Afişaj LCD
- Mâner cu izolație termică
- Bază anti-derapantă
- Bolul se poate spăla în mașina de spălat vase
- Protecție la supraîncălzire

Date tehnice

- Capacitate recipient: 3,2 l
- Putere: 1400 W
- Alimentare: 230 V; 50 Hz
- Culoare: negru
- Lungime cablu: 1 m
- Greutate: 4,7 kg
- Dimensiuni: 290x340x340 mm



Romania

Reciclarea corectă a acestui produs

(reziduuri provenind din aparatura electrică și electronică)



Marcajale de pe acest produs sau menționate în instrucțiunile sale de folosire indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte reziduuri din gospodărie atunci când nu mai este în stare de funcționare. Pentru a preveni posibile efecte daunatoare asupra mediului înconjurător sau a sănătății oamenilor datorate evacuării necontrolate a reziduurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de reziduuri și să-l reciclați în mod responsabil pentru a promova refolosirea resurselor materiale. Utilizatorii casnici sunt rugați să ia legătura fie cu distribuitorul de la care au achiziționat acest produs, fie cu autoritățile locale, pentru a primi informații cu privire la locul și modul în care pot depozita acest produs în vederea reciclării sale ecologice. Utilizatorii instituționali sunt rugați să ia legătura cu furnizorul și să verifice condițiile stipulate în contractul de vânzare. Acest produs nu trebuie amestecat cu alte reziduuri de natură comercială. Este interzisă depozitarea deșeurilor de echipament marcate cu simbolul unui coș de gunoi alături de alte deșeuri. Acest echipament este supus colectării și reciclării selective. Substanțele nocive pe care le conține pot provoca poluarea mediului și reprezintă o amenințare pentru sănătatea umană.

Distribuit de Lechpol Electronic SRL, Republicii nr. 5, Resita, CS, ROMANIA.

Ďakujeme Vám za nákup zariadenia značky TEESA. Pred použitím si pozorne prečítajte návod na použitie a uschovajte ho pre neskoršie použitie. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním výrobku.

BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

Aby sa predišlo poškodeniu alebo zraneniu, musia sa pri manipulácii s elektrickými zariadeniami dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, vrátane tých uvedených nižšie:

1. Pred použitím si pozorne prečítajte návod na použitie a to aj v prípade, že ste podobný spotrebič už predtým používali. Návod na použitie si uschovajte pre prípadné neskoršie použitie.
2. Pred pripojením spotrebiča skontrolujte, či sa napätie uvedené na štítku spotrebiča zhoduje s napätím vašej elektrickej siete.
3. Zariadenie nenapájajte pomocou predlžovacích káblov, rozvodky, časové spínače atď. Pripojte ho priamo do elektrickej zásuvky.
4. Spotrebič je určený iba pre domáce použitie.
5. Spotrebič čistite podľa pokynov uvedených v kapitole "Čistenie a údržba".
6. Vždy spotrebič vypnite a odpojte ho od zdroja napájania:
 - ak nefunguje správne,
 - ak spotrebič vydáva neštandardný zvuk, alebo ktorý svedčí o anomálii,
 - pred demontážou,
 - pred čistením,
 - ak sa nepoužíva.
7. Pri odpájaní spotrebiča od napájania uchopte a ťahajte za zástrčku, nikdy nie za kábel / šnúru.
8. Zariadenie nesmú obsluhovať deti vo veku do 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, rovnako ako osoby, ktoré nemajú vedomosti a skúsenosti potrebné na prevádzku zariadenia; s výnimkou ak bude zabezpečený dohľad a poučenie týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a oboznámenie sa s možnými rizikami. Je potrebné poučiť deti, že spotrebič nie je hračka. Deti by nemali vykonávať čistenie a údržbu bez dozoru.
9. Spotrebič uchovávajte mimo dosahu detí.
10. Neodpojiteľný napájací kábel smie byť vymenený iba výrobcom, servisným technikom alebo kvalifikovanou osobou.
11. Zariadenie a napájací kábel udrzte ďaleko od zdrojov tepla, vody, vlhkosti, ostrých hrán a iných faktorov, ktoré by mohli spôsobiť poškodenie spotrebiča alebo kábla.
12. Venujte zvýšenú pozornosť tomu, aby sa napájací kábel nedotýkal horúcich / ostrých hrán.
13. Nepoužívajte zariadenie na iné účely, ako sú uvedené v tomto návode.
14. Neponárajte spotrebič do vody, ani ho neobsluhujte mokrymi rukami.
15. Počas prevádzky nenechávajte spotrebič bez dozoru.
16. Je zakázané spotrebič používať, ak bol napájací kábel poškodený alebo zariadenie nefunguje správne.
17. Je zakázané vlastnoručne prevádzať opravy zariadenia. Iba oprávnené osoby a kvalifikovaný personál môže zariadenie opraviť. Zariadenie nerozoberajte.
18. Nepoužívajte neoriginálne príslušenstvo

DÔLEŽITÉ

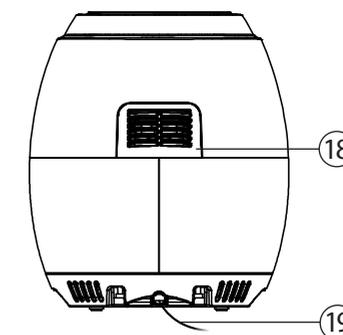
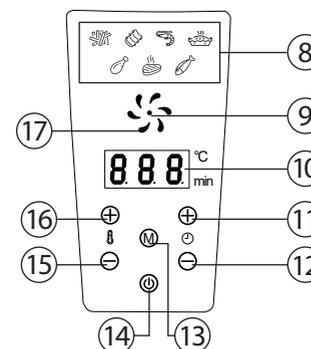
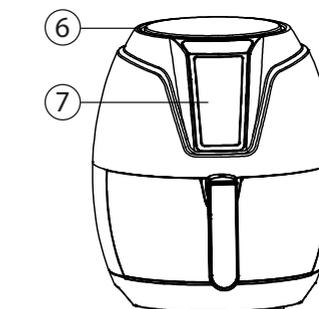
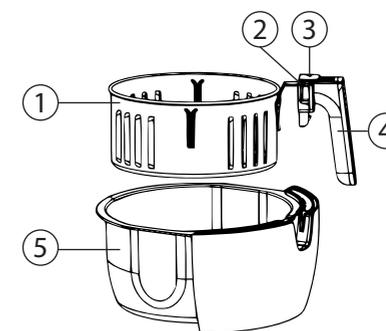
1. Nenapĺňajte misu olejom, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
2. Nedotýkajte sa komponentov, ktoré sa nahrievajú. Môže to spôsobiť popálenie. Na prenesenie horúcej misy použite rukoväť.
3. Nezakrývajte vstupné a výstupné otvory prúdenia vzduchu.
4. Spotrebič umiestňujte na rovný a stabilný povrch, vo vzdialenosti najmenej 30 cm od stien, nábytku a iných zariadení.
5. Na spotrebič nekladte žiadne predmety. Ovplyvňuje to prúdenie vzduchu vo vnútri spotrebiča.
6. Počas prípravy jedla musí byť kôš vždy umiestnený v mise. Nepoužívajte samotnú misu.
7. Pri pečení koláčov neprekračujte polovicu kapacity koša. Vykysnuté cesto sa môže potom počas pečenia dotýkať špirály.
8. Množstvo prísad v koši nesmie prekročiť značku MAX.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vyberte spotrebič z obalu.
2. Odstráňte z fritézy všetky nálepky a etikety.
3. Vysuňte misu zo spotrebiča, stlačte tlačidlo odblokovania koša a vyberte ho.
4. Kôš a misu dôkladne umyte teplou vodou, jemnou špongiou a jemným saponátom.
5. Vonkajšiu časť fritézy utrite mierne navlhčenou handričkou.
6. Po vysušení misy a koša ich vložte do spotrebiča. Zapnite spotrebič a nastavte maximálnu teplotu na 15 minút, aby ste sa zbavili prípadných zvyškov a usadením z výroby a vypálili nové výhrevné teleso. Počas tohto procesu môže spotrebič vydávať špecifický zápach. Je to normálna reakcia a nemala by sa znova objaviť.

POPIS

1. Kôš
2. Tlačidlo odblokovania koša
3. Kryt tlačidla odblokovania koša
4. Rukoväť
5. Misa
6. Prívod vzduchu
7. Ovládací panel
8. Symboly programov
9. Symbol ohrevu
10. Displej
11. Tlačidlo na zvýšenie času
12. Tlačidlo na zníženie času
13. Tlačidlo výberu režimu
14. Tlačidlo ZAP/VYP
15. Tlačidlo na zníženie teploty
16. Tlačidlo na zvýšenie teploty
17. Symbol cirkulácie vzduchu
18. Výstup vzduchu
19. Napájací kábel



POUŽITIE

1. Pripojte spotrebič k elektrickej zásuvke.
2. Potiahnite za rúkoväť, aby ste vysunuli misu a vložte potraviny do koša. Misu opätovne zasunúte, až sa zaistí.
3. Stlačte tlačidlo ON/OFF.
4. Zvoľte nastavenie varenia
 - Ak chcete zadať svoje vlastné nastavenie, použite tlačidlo na zvýšenie a zníženie teploty. Následne použite tlačidlá na zvýšenie a zníženie času pečenia.
 - Na výber z už prednastaveného programu varenia stlačajte tlačidlo výberu režimu, až kým sa nezobrazí požadovaný symbol. Čas a teplotu programu je možné upraviť pomocou tlačidiel pre nastavenie času a teploty. Dostupné programy varenia:
 - Hranolky: 180°C, 15 min
 - Rebierka: 180°C, 15 min
 - Morské plody: 160°C, 20 min
 - Koláče: 160°C, 30 min
 - Kuracie stehná: 200°C, 20 min
 - Mäso: 180°C, 25 min
 - Ryby: 180°C, 20 min
5. Po výbere nastavení spustíte varenie stlačením tlačidla ON/OFF.
6. Ukončenie pečenia bude signalizované zvukovým signálom. Tento signál bude pretrvávajúť až do momentu vybratia misy.
7. Vyberte misu a položte ju na tepelne odolný povrch.
8. Odkryte tlačidlo odblokovania koša, stlačte na tlačidlo a vyberte kôš z misy.

Tip: ak chcete dosiahnuť čo najlepší výsledok, počas pečenia vysuňte misu a prísady premiešajte. Po vysunutí misy sa práca spotrebiča preruší a obnoví sa opäť po jej zasunutí.

Poznámka: na vybratie horúceho jedla z koša použite napr. naberačku.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

1. Spotrebič vyčistíte po každom použití.
2. Pred čistením odpojte spotrebič od napájania a nechajte ho vychladnúť.
3. Kôš a misa by sa mali umývať v teplej vode s dodatkom jemného čistiaceho prostriedku. Kôš a misu je možné umývať v umývačke riadu.
4. Vonkajšiu časť fritézy čistite mierne navlhčenou handričkou, bez použitia čistiacich prostriedkov. Neponárajte spotrebič do vody, ani ho neumývajte v umývačke riadu.
5. Ak spotrebič nebudete dlhší čas používať, uložte ho na suchom a chladnom mieste.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém | Možná príčina | Riešenie |
|------------------------------------|--|--|
| Spotrebič nefunguje | Napájací kábel nebol zapojený | Uistite sa, že je zástrčka správne zapojená |
| | Program pečenia nebol vybraný | Vyberte program pečenia a stlačte tlačidlo ON/OFF |
| | Tlačidlo ON/OFF nebolo po výbere programu stlačené | Stlačte tlačidlo ON/OFF |
| Po ukončení varenia je mäso surové | V koši sa nachádza príliš veľa potravín | Väčšie množstvo potravín by sa malo variť osobitne |
| | Teplota pečenia je príliš nízka | Nastavte vyššiu teplotu a pečenie zopakujte |
| | Príliš krátka doba pečenia | Nastavte dlhší čas a pečenie zopakujte |
| Jedlo nebolo upečené rovnomerne | Niektoré potraviny je počas pečenia potrebné premiešať | Počas pečenia vyberte misu a obsah premiešajte |
| Jedlo nie je chrumkavé | Vyžaduje sa pečenie s olejom | Jedlo polejte malým množstvom tuku |
| Misa sa nedá vložiť do fritézy | Misa bola preplnená | Obsah misy nesmie prekročiť značku MAX |
| | Kôš bol do misy nesprávne vložený | Zasuňte kôš do misy |
| Z misy vychádza dym | Pečenie mastných potravín | Je to normálny jav |
| | V spotrebiči sa nachádza tuk z predchádzajúceho použitia | Vyčistite misu a kôš |

POTRAVINY

| Teplota (°C) | Typ | Čas (v minútach) |
|------------------|--|---|
| 200 | Tenké hranolky mrazené | 10-15 |
| | Kuracie stehná | Pečte 8-10 minút, potom znížte teplotu na 160 na 10 minút |
| | Karbonátky | 6-10 |
| | Slanina | 10 |
| | Mrazené krevety | 8-10 |
| | Cibuľové krúžky | 12-15 |
| | Závitky | 10-15 |
| | Pirôžky | 7-10 |
| | Čerstvé batátové hranolky (sladké zemiaky) | 10 |
| | Hovädzí steak | 8-10 |
| | Bravčová kotleta | 20-25 |
| | 195 | Hrubé hranolky mrazené |
| Kuracie krídelká | | 15-20 |
| 190 | Hovädzia sviečková | Pečte 10 minút, otočte a pečte ďalších 5 minút |
| | Mrazené kuracie nugety | 10 |
| | Ružičkový kel | 20 |
| | Mix zeleniny | 15-20 |
| 180 | Hamburger | 6-10 |
| | Mrazené batátové hranolky (sladké zemiaky) | 10-12 |
| | Kuracie stehná | 15-20 |
| 175 | Mrazené rybie prsty | 10 |
| | Celé kurča | 30 minút z dvoch strán |
| 150 | Filety z lososa | 10-15 |

ŠPECIFIKÁCIA

Hlavné vlastnosti

- Funkcia varenia, smaženia a pečenia
- Rýchly ohrev pomocou cirkulácie vzduchu
- Rovnomerné rozloženie teploty
- 7 programov varenia: hranolky, rebierka, morské plody, koláče, kuracie stehná, mäso, ryby
- Regulácia teploty
- Funkcia časovača
- Hrnec je vyrobený z nehrdzavejúcej ocele s neprilnavým povrchom
- Dotykový panel
- LCD displej
- Tepelne izolovaná rukoväť
- Protišmykové nožičky
- Možnosť umývania misky v umývačke riadu
- Ochrana pred prehriatím

Technické parametre

- Objem nádoby: 3,2 l
- Príkion: 1400 W
- Napájanie: 230 V; 50 Hz
- Farba: čierna
- Dĺžka kábla: 1 m
- Hmotnosť: 4,7 kg
- Rozmery: 290x340x340 mm



Slovensko

Správna likvidácia tohto produktu

(O odpade z elektronických zariadení a ich príslušenstva)



(Platí v Európskej únii a v ostatných európskych krajinách so systémom triedeného odpadu) Toto označenie na výrobku alebo v dokumentácii znamená, že by nemal byť likvidovaný s inými domácimi zariadeniami po skončení svojho funkčného obdobia. Aby sa zabránilo možnému znečisteniu životného prostredia alebo poškodeniu ľudského zdravia nekontrolovanou likvidáciou odpadu, oddelte ich prosíme od ďalších typov odpadov a recyklujte ich zodpovedne a podporte opätovné využitie materiálnych zdrojov. Domáci spotrebitelia by sa mali informovať u predajcu kde tento výrobok zakúpili ako ho správne recyklovať alebo kde by ho mohli odovzdať k recyklácii. Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok by sa nemal miešať s inými komerčnými produktmi, určenými na likvidáciu.

Vyrobené v Číne pre Lechpol Electronics Leszek Sp.k., ul. Garwolińska 1, 08-400 Miętne.

teesa®

www.teesa.pl